

V I N T I
GIORNATE
D'AGRICOLTURA
DI M. AGOSTINO GALLO
NOBILE BRESCIANO.

Le quali tratta del piacere, & vtile della VILLA.

*Con nuoua aggiunta in fine della xiiij. Giornata di diuersi Rimedij
in proposito d'Animali, & le figure de gli stromenti apparte-
nenti ad vn perfetto Agricoltore, poste nel fine.*

Postoni di nouo alcuni Prouerbi Rurali, con due Tauole copiosissime: vna delle
dichiarationi di molti vocaboli Bresciani, & l'altra delle cose più
notabili, che nell Opera sono sparte.

CON LICENZA DE' SUPERIORI, ET PRIVILEGIO.

per Ben Camaldul pp. Agostini



IN VENETIA.

Appresso C

THE

LIBRARY

OF THE

CONGRESS

OF THE UNITED STATES

OF AMERICA

WASHINGTON

Y. V. 4

1850

1850

1850

1850

1850

1850

1850

A I L E T T O R I

AGOSTIN GALLO.



Auerete fin' hora veduto benigni Lettori, nelle altre edittioni dell' opera mia del' Agricoltura quanto io sia stato sollecito inuestigatore di tutti quei più utili secreti, che per beneficio vostro hò potuto trouare in questa cosi gioueuole, e cosi honorata professione. Hora se mai in parte alcuna satisfeci ai desiderii vostri, spero che maggiormente restarete satisfatti nelle sette Giornate, che di nuouo vi presento frà queste vinti. Conciosia, che nel Ragionamento solo delle Api, de' Cauallieri della seta, & delle cose strauaganti, ritrouarete tanti secreti, che mai (al creder mio) non vedeste in alcun' antico, ò moderno Auttore: i quali non come Filosofo, mà con la pratica da puro Agricoltore, con ogni affetto vi paleso. Oltra che vi dò molti miglioramenti nelle tredici Giornate, che altre volte publicai, i quali conoscerete doue sarà il segno di questa picciola stella *. Diamo adunque di tutte queste cose la gloria all' infinita bontà d' Iddio donatrice di tutti i beni, & degnateui di amarmi, poi che fin' hora non hò recusato fatica alcuna, nè perdonato a qual si voglia spesa, per giouare à tutti coloro, che si vorranno seruire di questa mia opera nello stato, ch' io la dono al mondo. State sani.



ARGOMENTO. DI TUTTA L'OPERA.



A prima Giornata insegna quai terreni si debbano comprare, & come si hanno ad ordinare, & lauorare.

La seconda tratta dell'herba Medica, del pratar e i campi, e dello abbruciarli.

La terza delle viti, e del modo di piantarle & allenuarle.

La quarta del vendemiare del fare i vini, del conseruarli, di ridurre i guasti in buono esser, & delle canene, o cantine.

La quinta del fare i giardini, de piantarli, & incalmarli con piu forti di frutti.

La sesta de gli hort icelli vaghi, & di utilità.

La settima aggiunta del gouernare i cedri, i limoni, gli aranci, gli Adami, & altre piante tali.

La ottaua del canape, de i guadi, della roza del pergolino del ruso, della maggiorana, e del fare diuersi ogli.

La nona aggiunta di piu cose diuerse, o più tosto strauaganti.

La decima di piu ricordi conuenienti all' Agricoltura, & all' habitare in villa.

La vndecima de i vitelli, de i giouenchi, de i buoi, delle vacche, de i formaggi, & d'altre cose di latte, co i rimedi per le infirmità loro.

La duodecima delle peccore, delle capre, & de' lor parti con la cura delle infirmità loro.

La decima terza aggiunta de i caualli, & delle caualle di buona razza, & del modo di guarire i lor mali, co i rimedi per le infirmità de' Cani.

La decima quarta aggiunta de gli Asini, & de i Muli.

La decima quinta aggiunta del gouernar le Api, & di tutto quel che appartiene a questa cognitione.

La decima sesta aggiunta de i cauallieri, o Bacchi, o Vermi della seta.

La decima settima aggiunta di quanto due far l' Agricoltore di mese in mese.

La decima ottaua, che è meglio habitar nella Villa, che nella città.

La decima nona dell' uccellare, & del cacciare, & d' altri spassi tali.

La vigesima essalta i piaceri della villa, l' Agricoltura, e i nobili Bresciani, che l'esercitano con buona intelligenza.

TAVOLA DEI VOCABOLI, CHE

Potrebbero esser oscuri ad alcuni.



A Ra è la piazza doue si fan fuora i grani delle paglie.
Antane sono quelle herbe, che la falce riduce nel tagliarle in linee.

B Enaccia è quella, con la quale si conducono le vuc ne i tinacci.

Bosie, sono lo pionature sottili di legno, che escano dalla piona, o pionino, o piolla.

Branca, è quella quantità di herbe, o di lino: o di altra cosa, che si riceue in mano.

C Ancua detta da molti cantina, Careta di due ruote è quella che co vn paio di buoi, o con vn cavallo conduce per lo campo la terra cauata nello abbassar le sue ripe.

Castaldo è il fattore ilqual gouerna i campi, & i lauoratori.

Cauazzo è l'haista di sei braccia, doue misuriamo la terra, & altre cose.

Colla è quella terra arata frà dui solchi maestrali detta da altri vaneza, o porca.

Coppo per misurare i grani, è il quarto a misura di vna quarta.

Criuello è quello col quale si nettano le biade, & quello che è di ferro si criuella la terra.

Cuneo di ferro, o di legno è quello, che si caccia nelle fissure de i legni per spezzarli con la mazza.

E

E Rpice di tre legni di quattro braccia l'vno con denti dieci, o vndeci di ferro per ogni legno per tirare, e minuiciar benissimo la terra arata.

F

F Iochello è simile alla focca, o messora con laquale si tagliano le biade, detta altroue falce, & falcino.

Fruementata è mescolāza di frumēto, e di sagala.

G

G Rate di vna, sono le graspe, o graspi.

I

I Vgero è la misura nostra della terra, detta volgarmente più, a Padoua campo, a Mantoua biolca, a Fiorenza tornatara, & a Turino giornata.

L

L Inosa è la semenza, che produce il lino.
Lora è quel vaso che si pone sopra i vasselli, per la quale passa il vino, che vi entra.

Lota è quel pezzo di terra bene herbofo cauato

alto tre, o quattro dita, & largo vn palmo, ouero vn piede.

M

M Assaro è quello che piglia da lauorare campi, & parte i frutti col patrone.

Mazza di legno è quella con la quale si spezza i legni, & caccia i pali sotto terra.

Mescolo di ferro è simile alla cazza, ma è forato.

P

P Ala di legno è quella, con la quale si purgano le biade nel trarle contra al vento.

Podetto, & podettino sono per porar le viti, & conciar gli arbori detto altroue ponnato.

Q

Q Varra è la misura delle nostre biade: ne vanno tre allo staro Cremonese, sei al Venetiano, noue al sacco Mantouano, & dodici alla nostra soma.

R

R Anfioni sono i rami tronchi de i frusconi, che sostentano le viti, accioche i pampini possan'attaccarsi di mano in mano, secondo che vanno crescendo.

Redabolo di asse è da sparger le biade al Sole, & per adunarle: & essendo di ferro, è per mouer le grasse dal fondo dell'acque correnti. Vogliono per l'ordinario esser lunghi vn braccio, & larghi quattro oncie, fino a sei.

Ruoto è la humidità del fieno quando è posto di fresco sul fenile, & anco quando per lo calor della stalla diuien poi mustolente.

Rusia è quella parte del fieno troppo maturo, o mal'ordinato che suanza gli animali.

S

S Edaccio è quello col quale si sedaccia la farina barattata.

Solchi maestrali sono quelli, che sono tra vna colla, & l'altra, accioche le acque trascorino, & non restino sopra quelle.

T

T Auelle sono le scorze, doue dentro giacciono i grani de legumi dette d'altri baccelli.

Tibiate il far andar fuori grani dalle paglie.

Tine, & tinacci sono vasi per farui bollir i vini.

Torcolo è machina grande per cauar i vini dalle vuc, & l'oglio dalle oliue.

Traina è stromento d'vn'asse grossa, ma sottile dinanzi, lungo braccia due, e mezzo, & largo vno, & mezzo, col quale si conduce con vn paio di buoi la terra mossa dalle ripe per quattro, o sei cauezzi dentro del campo, & si fa quattro volte più o pera, che non si fa con la caretta di due ruote.

Z

Z Olla è glebba, cioè quella terra; che si troua in pezzi duri, & secchi dal Sole.



TAVOLA

DELLE COSE

PIV NOTABILI.

A

A



Ceto come si fa diuenir forte.	75	Agricoltura, & sue lodi,	241 & segue
Acetosa, e sue qualità.	101	Albara è peggiore, che l' salice.	4
Acqua fouerchia quanto danno faccia al campo.	4	Albercocole frutti.	89
Acqua insorgente, come si estingua.	152	Alberghesi, come, e quando si piantino.	89
Acqua che congiungono a diuersi siti, di ci- sterne, & di pozze.	6	Ambitione quanto danno fa.	227
Loro qualità, & natura, si conda si alla med.		Aneto, & sue qualità.	109
Adami pomi, & loro historia, & per tutto.	118	Anitre come si alleuano, e si tengono.	172
Aere cattina in villa debbe essere schifato.	2	Anitre Indiane come si alleuino.	172
Aglio, & sue qualità.	106	Di una terza sorte.	alla med.
Agnelli quasi si deono allenare.	194	Anno di bisesto.	60
Quando, & come si castrano Et da qual tempo si iofano.	alla med.	Api qual sito vogliono.	236
Agra come si faccia.	186	Loro alueari come vogliono essere.	238
Agricoltore, che parli deo hauere.	7	Non si deono amazzare, & ciò che s' ha da far quando sciamano.	241
Agrocoltor buono, che cosa offerui nell' arare la diuersità de terreni.	12	Come si pacificano, quando sono frà loro in discordia.	243
Agricoltore quanto dee far di mese in mese, secondo i buoni, e i cattini tempi.	261.	Come si hanno a pascere.	244
& segue.		Come si pon maneggiar senza esser offeso.	244
Agricoltori da Rouato, edo che offeruino nel fare i prati.	262	Loro officii.	245
Agricoltori Romani lauorauano ben la terra.	10	Come si conoscono ammalate, e come si sanano.	245
		Del lor concipere, & che sono vergini, con vnica so notando successo in Verona.	246
		Ordini che si offeruano tutto l'anno per beneficio d' esse.	246
		Appio, & sue qualità.	109
		Aranci, e loro historia.	116. & segue
		Arar vero come si fa.	16
		Arare	

T A V O L A.

Arare a tranverso ne' campi vignati in che modo.	17
arar bene come si fa.	143
arbori fruttiferi come si piantano	80
arbori fruttiferi come si incalmino.	81
arbori che stian bene appresso le viti.	58
arbori quando si deouono scaltuare, & quando nò.	175
arbori troncati, quando, & come si deon pian- tare.	175
arbori d'armella sono migliori per incalmare che i saluarichi.	81
arbori deboli come si fortificano.	44
arbori fruttiferi, che beneficij ricercano.	
are per batter le biade, come vogliono essere.	
176	
armeniache frutti noti.	88
artichiocchi, ouer carcioffi.	111
aspirigi.	111
asina, & suo latte lodato.	230
asino, & sue qualità quando dee montare, & quanto tempo allattare,	225
Commodiità che se n'hanno.	225
Ch'è di poca spesa.	226
Essempi in honor d'esso.	229
Stimato da gli antichi.	230
asentio, & sue qualità.	109
aulano, nocciolo, & lor qualità, & natura.	
94	
aurora & Sole, che contento apportino chi ve- de i loro affetti.	283

B

B asilico, & sue qualità.	103
Becchi, & capre buoni come vogliono essere.	19
Benaccia per l'vne, & vini, che deuue hauere l'Agricoltore.	166
Beneficij necessarj intorno alle viti.	55
Benefici, che semtonoi campi, quando sono cor- ri:	5
Bergamaschi piantano ben viti.	\$1
Betonica, & sue qualità.	102
Biade, se si seminano meglio sotto, o sopra.	34
Biade perche nascano si poche.	33
Biade, come si seminano per farne nascere piu, che sia possibile.	33
Biade, quando si deono vendere.	177
Altri ricordi per le biade, & lino.	

Bieta, & lor qualità.	103
Bifolco dee conoscer bene i terreni.	17
Bifolco valente per qual cagione deue esser pagato bene.	12
Quai cose se gli deono dare.	12
Boragine, & sue qualità.	102
Borgo di Poncarale, perche sia lodato il sito	
281. 292	
Botte di più sorte, che si deon'hauere.	167
Botti Leggi Vafelli.	
Bozzo quai cose deue ricouer dal patrone.	
12	
Bresciani quanto sono industriosi nello accumular le grasce.	21
Bresciani sarebbono lodati da Columella.	
315	
Bresciano quanto è fertile per natura.	320
Brugne damaschine, Agostane, Mirabolane, Catelane, & Brognoni grossi.	88
Buche come vogliono esser piantate le viti.	
53	
Bue come si guarisca dello sue infermità.	
187	
Buglosa, e sue qualità.	103
Bullaccio è perfetto per far germogliare le radici alle viti.	50
Sua lode.	153
Buoi in Italia migliori de gli altri animali per arare	40
Buoi come si curano dalla loro infermità.	
187	
Buoi con che cura si debbono tenere dentro, & fuori della stalla.	161
Buoi come vogliono essere.	151
Buoi di che qualità, & prezzo deono essere presi, & come governati.	13
Buoi, che benefici sentano ne' campi corti.	5
Burla fatta al Gauaccio.	296
Butiro, & ricotte come si fanno.	182. 185

C

C accio leggi Formaggio.	
Caccia generale.	290
Caccia de lepri, & al piano.	300.301
Caggio como si caua.	233
Calcina quanto sia buona per ingrassare i ca-	
pi sola, & accompagnata.	145
Calcinaccio buon per ingrassar campi.	146
Calme come si deono pigliare.	83
Modo di portarle leniane.	alla med.
	† 4 Cal-

T A V O L A.

<i>Calmo a fessolo come si fanno.</i>	83
<i>A coronetia.</i>	alla med.
<i>A canello.</i>	84
<i>A scudetto.</i>	alla med.
<i>campi con quai regola debbono essere ben colti- nati.</i>	21
<i>campi con quali grasse deono essere ingrassati.</i>	23
<i>campi come, & in quanti modi s'ingrassano.</i>	23
<i>campi deono hauere i fossi intorno, & di quan- ti alberi hanno da esser ripieui.</i>	4
<i>Debbono esser corti, & per qual cagio- ne.</i>	4
<i>campi scoperti, che beneficio hanno.</i>	5
<i>campo come debbe esser praxato per sempre, & ingrassato a più modi.</i>	20
<i>canape come si semina.</i>	130
<i>cani per guardia come vogliono essere.</i>	161
<i>canoue o cantine come deuono essere fatte.</i>	70
<i>capitoli fra i patroni, & i lauoratori.</i>	9
<i>capo di latte come si faccia.</i>	185
<i>capre sono buone da tener, e doue.</i>	191
<i>che sono di poca spesa.</i>	alla med.
<i>Quando deuono essere accompagnate al becco.</i>	158
<i>Doi capretti d'un sol parto, come si al- latano.</i>	199
<i>Che allatano i fanciulli.</i>	199
<i>capre con che ordine si fanno pascere.</i>	1
<i>200</i>	
<i>Quanto latte produchino.</i>	200
<i>ciò che si fa della lor pelle, & di quella de i becchi.</i>	201
<i>capucci, & lor qualità.</i>	105
<i>carriolo è meglio che'l ritolo.</i>	166
<i>casamenti di villa come vogliono essere accom- modati per i lauoratori & altri.</i>	6
<i>castagne, & sue qualità, & natura.</i>	94
<i>cauali con che auertenze si deuono compen- re, & con che cura tenere.</i>	161
<i>cauali, & loro età come si conosca.</i>	211
<i>cauali, & lor commodità.</i>	171
<i>Modo di castarli.</i>	207
<i>caualle quando hanno a riceuer gli stalloni, quanto allatano.</i>	203, 204
<i>cauallo, & sua bella forma.</i>	211
<i>Sue doti, quanto può viuere, & qualità de i suoi mantelli.</i>	214
<i>Sue infermità, come si curano.</i>	215, 216

<i>& segue.</i>	
<i>caualieri della seta di qual tempo si faccia nascere.</i>	250. & segue la loro historia fina.
<i>260</i>	
<i>ceceri come si seminano.</i>	39
<i>Lor natura, & virtù.</i>	alla med.
<i>cedri, & loro historia.</i>	116
<i>cenere, & cenerata da ingrassar campi.</i>	146
<i>cenfiori sopra la coltiuation della terra, ci do- uerrebbero essere.</i>	93
<i>cenfiori sopra i campi mal coltiuiati, che bene- ficio apporterebbono se si creassero.</i>	56
<i>cerbulo, & sue qualità.</i>	103
<i>cerlode, come si pigliano con le pareti.</i>	305
<i>chi vuol bene empir la tina, zappi il miglio in orecchina.</i>	36
<i>cicerchia come si semina.</i>	39
<i>Sua natura.</i>	alla med.
<i>cicorea, & sue qualità.</i>	102
<i>cipolle, & lor qualità.</i>	105
<i>ciregie, & calami.</i>	87
<i>cittadino con più vantage, che'l contadino può far lauorar la terra.</i>	14
<i>citrona, & sue qualità.</i>	101
<i>citronella, & sue qualità.</i>	alla med.
<i>cucumeri, ouero citruoli.</i>	106
<i>colle, perche si fanno larghe.</i>	42
<i>colli, & loro siti, nature, & ciò che vi si debba mettere.</i>	14
<i>come debbono esser coltiuiati, & acconci, & quanta utilità se ne cauarebbe, essendo ben lauorati.</i>	15
<i>colombare, come vogliono essere.</i>	172
<i>colombi casalinghi come si deuono tenere.</i>	174
<i>columella loderebbe i Bresciani per buoni A- gricoltori.</i>	320
<i>conte di Virtù castigò un mal curato.</i>	312
<i>cofe abominuoli della Città.</i>	286
<i>cofe stupende del Gauaccio.</i>	289
<i>cofe stupende d'un can d'areti.</i>	294
<i>crispini & sue qualità.</i>	114
<i>crimellar la terra è meglio, che l'arare, e'l vangare.</i>	17
<i>curato del Borgo, & sue lodi.</i>	312
<i>curato di Piedemonie biasimato.</i>	312

D

D Anno del padrone, & non de i massari.
156

Danno

T A V O L A.

Danno del patrone con utile del masaro.
 157. 158
Danno del patrone, & in parte del masaro.
 148. 159
Dimanda fatta a Scalvito malghese intorno a gli armenti. 178
Dragone herba, & sue qualità. 101
Dugo, & sue marauiglie, & come si ucella con lui. 305

E

Economica della villa. 325
Ercici come vogliono essere. 165
Che se ne deve tenere uno senza denti alla med.
Errori che commettono coloro, che non sono liberali verso le vacche. 181
Errori di molti nell'alleuar le viti. 52
Errori che si commettono nel poter le viti. 55

F

Facilità di biancheggiare i resi. 41
Falcone, & suo ucellare, & procedere. 309. 310
Sua guerra con l'airone.
Falconi, & lor nomi diuersi. 309
Famiglia Martinenga quanto siaricca, & il lustre. 291
Fasoli come si seminano. 40
Natura, & virtù sue.
Faua boueniana & sue qualità. 105
Faua come si seminano. 38
Come si piantano.
Come si conseruano. 39
Fau delle Api, come si cauano, meglio che tutti gli altri modi. 240
Di che tempo si cauano. 241
Fichi, & lor qualità 90
Fieni come si debbono tagliare, ordinare, & conseruare. 29
Fieni quanto danno riceuono, quando sono senza i portichi. 12
Fieni come, & quando si debbono vendere. 177
Fenile, & stalle come vogliono essere. 6
Finocchio, & sue qualità. 108
Flusso del bue come si ristagna. 187
Fontana dei Cazzaghi. 100

Formaggi nostrani, per che non si fanno più, che di due pesi. 182
Formaggi come si ordinano, & come si conseruano lungo tempo. 183
Formaggi butiro, & ricotte come si fanno. 182
Formaggio salato di due pesi, quanto latte vi vuole a farlo. 182
Formaggio di vacca, & di pecora, è migliore, che non è quello di vacca semplice. 185
Francesi, che fecero intorno al bolir de i vini. 64
Fruenti, & altri grani, come veramente si seminano. 34
Fruento così si può tagliar mal maturo, come maturo. 45
Fruento rosso ne i terreni ottimi così si può seminar di Febraro, come nell'Autunno. 37
Fruento barbellaro, come si può ristaurare. 46
Fruento, segala, scandella marzuola, come si seminano. 40
Fruenti come si conseruano. 11

G

Galline di che sorte se ne debba tenere, & a che modo. 168
Galli indiani come si tengano, & s'allenino. 170
Gallo che qualità debbe hauere, & più sue dotte. 170
Gambareschi lodati. 295
Garofani da tener ne i vasi. 104
Garfi come si seminano. 122
Gatti sono d'utilità in villa. 88
Gauaccio & cose stupende di lui. 289
Giardino, & suo sito, & ciò che debba produrre. 78
Giardini come si deuon serrare. 79
Giardini come si hanno da piantare. 79
Giardini della riniera di Sald, e loro coltura. 119
Giardini, che commodità rechino. 323
Gigli, & loro qualità. 119
Giorni sono più lunghi in Villa, che nella Città. 283
Giuan Battista Auogadro interlocutor: nella Opera presente. 1

Sua

T A V O L A.

Sua vita.	280.288
Giuenchi come si domino per conto dell' Agri- coltura.	186
Gniferi, o carote.	108
Gonfiatura del corpo del bue, che rimedio hab- bia.	188
Quella delle copa.	188
Quella dal collo.	188
Quella de i piedi.	alla med.
Granari come vogliono essere per conseruar le biade.	47
Grano, & grani. Leggi frumenti.	
Grasse buone per li campi.	21
Guado come si semina.	133
Guardiano delle api. Loggi api.	

H

H Erba buona.	108
Herba stella, & sue qualità.	101
Herbe gentili, & loro qualità, & natura.	100
Herbe bianche, & lor qualità.	103
Historia de i cedri, dei limoni, de gli adami, de gli aranci, delle limonee, & di altre piante tali 115. & per tutta la detta gior- nata.	
Horti communi, & lor herbe, e frutti.	101
Horti come si fanno belli.	99
Horti commendati.	98
Horto, peschiera, e fontana de' Conti di Bar- co.	100

I

I ncalmare a più modi.	157
Inchiodatura del bue come si guarisce.	183
Indiua, & sue qualità.	100
Infermità diuersi, che vengono alle vacche, & lor rimedij.	189
Innestare. Leggi incalmare.	
Ingero, che misura sia.	3

L

L Atto mele, & come si faccia.	185
Latuga, & sua qualità.	100
Lauanda & sue qualità.	114
Lauoratore. Vedi massaro.	
Lenicchia, come si semina.	39

Come si mangi, & che è cibo cattiuo. alla med.	
Libertà di villa, differente da quella della cit- tà.	284.285
Lepri, & lor natura.	302
Letame fresco miglior del vecchio.	144
Lettera del Moro.	314
Limoni limonee, & lor historie.	116.117
Lini con che ordine si deuon seminare per ha- uerne in copia.	40
Qual sia migliore per filare sottilmente.	41
Lino vernicio come si semina.	41
Da che fare sia buono.	41
Lode della casa Gambaresca, & del Conte Giouan Francesco.	295
Lode degli horti.	98
Lode dell incalmare.	121
Lodola, & smerlino, & suoi casi strani.	308
Luna noua, e vecchia, e suoi benefici.	18
Lupe di grasse ne' vasi correnti di acqua.	21
Lupini come si seminano.	39

M

M Aggiorana, & sue qualità, & natura.	138
Maggiorana, & sue qualità.	103
Magone Agricoltore, che cosa dica della casa della città.	7
Maiole, & fragole.	113
Mal del lanco, come si guarisce.	188
Mandole, & sue qualità, & natura.	23
Marene alte, & basse.	87
Marinelle, & marasche.	83
Martineghi, & lor lodi.	291
Massari danneggiano i patroni con le colle slyette.	42
Massaro buono in che modo debbe essere troua- to, & accarellato.	9
Come si conosca, se vuol mantenersi quanto promette.	10
In che modo s'ha da portare il patrono seco.	10
Massaro fedele, che cosa faccio.	42
Medica herba, sue qualità, natura, & modo d'alleuarla.	26
Melche doue sia meglio seminarle.	36
Danno che fan ne i campi.	36
Mellone, & sue qualità.	123
Melloni come si faccian nascer tosto.	153

Men-

T A V O L A.

<i>Menta, & sue qualità.</i>	102	<i>Oliue, & sue qualità, & natura-</i>	95
<i>Mercantia buona del Gauaccio.</i>	306	<i>Onixxi non si denonporre, se non intorno a i</i>	
<i>Migli mauzari.</i>	35	<i>prati.</i>	4
<i>Migli, come si deuono seminare, & nuarire.</i>		<i>Opere pessime di alcuni dellacittà.</i>	285

36

<i>Come si facciano nascer bene.</i>	147
<i>Miglio spargolo.</i>	35
<i>Miglio nano,</i>	35
<i>Monte di Ciliuergke, & di che cosa sia loduole.</i>	284
<i>Montone di che tempo veramente si deue dare alla pecora.</i>	192
<i>Montoni belli come vogliono essere.</i>	192
<i>Come si deue tenere.</i>	alla med.
<i>Vno a quanti pecore basti.</i>	192
<i>Mori neri, & bianchi.</i>	91
<i>Mori neri, & bianchi piccioli, come si semina- no in quantità.</i>	91
<i>Mori terza sorte.</i>	171
<i>Mori bianchi, come s'incalmino ne i neri.</i>	92
<i>Mortella, & sue qualità.</i>	104
<i>Muffa come si leui al vino; & non al vasello.</i>	
77	
<i>Mulo, & sua natura, & historia.</i>	233
<i>Sua vita & fortezza.</i>	234
<i>Suoi difetti.</i>	235

N

N <i>euì, che ruinan le biade, come si caccia- no.</i>	148
<i>Nesti. Leggi calme.</i>	
<i>Noci, & lor qualità, & natura.</i>	93
<i>Nocciuole. Leggi Auelane.</i>	

O

O <i>Che come si tengano.</i>	171
<i>Occhio del patrone ingrasa il caual- lo.</i>	2
<i>Ociofi della Città, & lor vita.</i>	25
<i>Ogllo come si caui dalla semenza del lino.</i>	
139	
<i>Dalla semenza dell'vna.</i>	alla med.
<i>Dalla semenza delle Aradelle.</i>	alla med.
<i>Dalla semenza delle rape.</i>	140
<i>Dalla semenza del Fiorauanti.</i>	140
<i>Dalle noci.</i>	140
<i>Da più arbori, & specialmente dal sag- gia.</i>	141

P

P <i>Adre di famiglia come deue hauer la sua habitazione in villa.</i>	5
<i>Padre di famiglia, che cosa si offerua per far- si ben seruire.</i>	8
<i>Paglia perche si debbe tener al coperto.</i>	6
<i>Pagliucci arsi per ingrasare i campi.</i>	145
<i>Paludi come si asciugano.</i>	350
<i>Panico, o miglio doue si deue seminare.</i>	48
<i>Panna di latte, per quanti modi se ne può ser- uire.</i>	185
<i>Pastinache.</i>	108
<i>Pastori come si viuono sobriamente.</i>	280
<i>Pastori perche tengono Cani bianchi, & ve- stono se stessi di quel colore.</i>	197
<i>Patroni che contendono co i majsari, che error facciano.</i>	9
<i>Che capitoli si debbono fare con essi.</i>	
<i>alla med.</i>	
<i>Come si debbono informare, & gouer- nar con loro.</i>	10
<i>Patroni non credano a i majsari, se non sono più che da bene.</i>	159
<i>Pecora che tempo debbe hauere, innanzi che conosca il montone.</i>	192
<i>Pecore di quanta utilità sono.</i>	190
<i>Di quante sorte se ne trouino di Brescia- ne.</i>	191
<i>Come vogliono esser le belle.</i>	192
<i>Pecore come deuon'esser trattate nel lor parto.</i>	
192	
<i>Altri auisi per le pecore, & agnelli.</i>	194
<i>Pecore da qual hora deuono esser cacciate a pascere.</i>	194
<i>Pecore diuersamente rendono la lana.</i>	195
<i>D alcune lor maggior' infermità. alla med.</i>	
<i>Pendoli piantati intorno a i campi, con le vi- ti, sono d'utilità.</i>	53
<i>Popone, come si facciano nascere tosta.</i>	71
<i>Peri moscatelli, & lor qualità.</i>	85
<i>Cauallieri.</i>	alla med.
<i>Ghiaccioli.</i>	alla med.
<i>Cicognini.</i>	alla med.
<i>Signorili.</i>	alla med.
Da	

TAVOLA.

<i>Di grumello.</i>	alla med.	<i>ticamento.</i>	3
<i>Moscatelli grossi.</i>	alla med.	<i>Sue belle doti.</i>	287
<i>Turcheschi.</i>	alla med.	<i>Porci è bene hauerne, & come si possono pascare.</i>	231
<i>Pirle aranci.</i>	alla med.	<i>Porri, & lor qualità.</i>	105
<i>Bergamotti.</i>	alla med.	<i>porrini herba gentile per l'insalata.</i>	102
<i>Garamelli.</i>	85	<i>portulaca, & sue qualità.</i>	105
<i>Bazanareschi.</i>	alla med.	<i>possessione con quali auerrenze, & considerationi deue esser comperata.</i>	37
<i>Buon Christiani.</i>	alla med.	<i>possessione adacquata è migliore, che quella senz'acqua.</i>	3
<i>Garzignuoli.</i>	86	<i>Deue esser comperata unita.</i>	4
<i>Peri di spina, & lor natura.</i>	86	<i>Deue esser ben quadrata.</i>	
<i>Peri, & pomi come si conseruino.</i>	86	<i>possessione nella quale sono nati i lauoratori è felice.</i>	10
<i>Peri, perche sono più tosto piantati, che i pomi, & per contrario.</i>	80	<i>prati se si debbon' abbrucciare, d'nd.</i>	29
<i>Peri sono più delicati de i pomi, & di più pretio.</i>	80	<i>prati in che modo si agguagliano bene.</i>	15
<i>Pernici timorose, & lor natura.</i>	309	<i>prodeffe d'un pastore.</i>	156
<i>Perfichi come si facciano diuenir grossi.</i>	89	<i>puleggiolo, & sue qualità.</i>	103
<i>Perfichi, come si conseruano gli arbori.</i>	89		
<i>Pescare, & suoi effetti diletteuoli.</i>	281		
<i>Pesce coto vino non ha comparatione con quello, che si cuoce morto.</i>	283		
<i>Pesce marauiglioso, & cose stupende di lui.</i>	291		
<i>Peschiere, come debbono essere.</i>	258		
<i>Petrofemolo, & sue qualità.</i>	102		
<i>Pioggie di quanto danno siano.</i>	176		
<i>Piscia sangue come si guarisce.</i>	187		
<i>Polenta come si faccia.</i>	196		
<i>Pollaro, come deue esser posto.</i>	169		
<i>Altri ricordi.</i>	alla med.		
<i>Polledri, come si deuono.</i>	206. 207		
<i>Loro gouerno, & ordine di dargli il fuoco, di tagliar le narici, & di castrarli.</i>	207. 208		
<i>Pollicini, come si possono far gouernar da un capone.</i>	169		
<i>Come si possono hauer per tempo.</i>	170		
<i>Potiere che si raccoglie per le strade di quanto beneficio sia.</i>	17		
<i>Pomi dolciani, & di San Pietro.</i>	86. 87		
<i>Rosso grosso.</i>	87		
<i>Paradisi.</i>	alla med.		
<i>Ruginenti.</i>	alla med.		
<i>Calamansi.</i>	alla med.		
<i>Pupini.</i>	alla med.		
<i>Rostaioli.</i>	alla med.		
<i>Appioli.</i>	alla med.		
<i>Pomo cotogno, & sue rare doti.</i>	87		
<i>Pomi granati, come si piantano, alleuino, & conseruino.</i>	116		
<i>Pencarale Borgo, doue sia, & come detto anticamente.</i>			
		<i>Sue belle doti.</i>	287
		<i>Porci è bene hauerne, & come si possono pascare.</i>	231
		<i>Porri, & lor qualità.</i>	105
		<i>porrini herba gentile per l'insalata.</i>	102
		<i>portulaca, & sue qualità.</i>	105
		<i>possessione con quali auerrenze, & considerationi deue esser comperata.</i>	37
		<i>possessione adacquata è migliore, che quella senz'acqua.</i>	3
		<i>Deue esser comperata unita.</i>	4
		<i>Deue esser ben quadrata.</i>	
		<i>possessione nella quale sono nati i lauoratori è felice.</i>	10
		<i>prati se si debbon' abbrucciare, d'nd.</i>	29
		<i>prati in che modo si agguagliano bene.</i>	15
		<i>prodeffe d'un pastore.</i>	156
		<i>puleggiolo, & sue qualità.</i>	103

Q

Quaglie come si piglion in quantità con i quagliotti. 296. 297
 Quaglie come si piglion con la frusa. 298
 Quaglie come si pigliano con la biombina. 298
 Quagliotti come sono pregiati in Vinegia. 296
 Quagliotti come si pigliano con la cantarella. 295

R

Radicchio, & sue qualità. 102
 Ramolacci, & loro qualità. 103
 Rauaiotto, & sue qualità. 105
 Rauanelli, & lor qualità. 108
 Rape, & lor qualità. 105
 Resti come si biancheggiano. 14
 Regole, le quali si debbono asseruare nel coltiuare bene i campi. 17. 18
 Ricolia & sue qualità. 101
 Rimedi approbati per le infermità de' Cani. 220. & segue.
 Ricolto buono, o cattiuo, come conoscer si possa. 176. 177
 Ricordi per beneficio del vino. 71
 Ricordi per beneficio de i giardini. 79
 Ricotte, & butiro, come si fanno. 182. 183
 Ricotte salate quali siano migliori. 185
 Risi

T A V O L A.

Risi doue si debbono seminare, & come colli-
uare. 31
Riniora di Salò, & sue lodi. 116
Rosa, e pergolino come si semina, & raccoglie. 135
Rose, & lor qualità. 114
Rosmarino, & sue qualità. 119
Ruso con che ordine si pianta. 137
Rusa, & sue qualità. 101

S Alice hà l'ombra buona & poche radici. 4
Saluia, & sue qualità. 110
Scalogne, & su qualità. 106
Scandella marzuola, come si semina. 40
Sciampi quali si deuon comprare, & come s'hà-
no a portare. 244
Scheria, & sue qualità. 175
Segala marzuola come si semina. 40
Segrezuola. 18
Semenze come si factin a nascer nel gran cal-
do. 147
Si danno più a campi magri, che a grassi. 152
Sententia contro le male donne. 195
Seruizi della città & libertà della villa. 285
Siti difficili del Bresciano con quanta arte sia-
no ben coltiuiati. 319
Smerlino, e cose stupende di lui. 306
Sparauiere, cane, & cavallo come voglia esser
per uccellare. 300
Spesa al cunio non si deue far se l'utilità non è
maggiore. 159
Spesa poca rende alle volte più, che la molta. 159

Spinaci & lor qualità. 103
Stalle, & fenili come vogliono essere. 6
Stallone come debbono essere, & come si hanno
a gouernare. 205
Stadere, quanti, coppi, canozzi, & altre cose
per l'Agricoltura, che si deuono hauere. 167
Stramo, perche si debbe tenere al coperto. 6
Stromenti per l'Agricoltura di quante sorti,
& come voglion esser. 170
Susine. Leggi brogne.

T

T Edeschi ciò che fanno alle caneue, e va-
selli. 70

Tempesta, come si proibisce, che non venga
ne' campi. 149
Terra assassinata da rozz'i contadini. 10
Terra, quante cose ricerchi, per esser ben colti-
uata. 16
Terra ben ordinata, che entrata dia. 34
Terreni di quante sorti, & qualità sono, & co-
me si conoscano. 3
Terreni diuer si conosciuti frà noi, & lor sorti,
& esaminationi. 12
Terreni maligni, come possono esser ridutti a
qualche buon grado. 13
Terreni quai sono buoni per piantare le viti, &
quai cattini. 48
Tinacci quadri son migliori de gli altri. 166
Che non sono buoni di quadrelli. 167
Tirannie d'alcuni cittadini. 313
Topine per quali vie si distruggono. 22
Tordi come si pigliano a più modi col zuffolo. 303
Tori quali siano buoni, & per quanto tempo. 180

Vno a quante vacche può satisfare. 181
Quando stà bene a darlo alle vacche. 181
Modi per far venir le vacche a lui. 181
Trastullo che occorre al Sign. Valerio Orsino. 307
Trastulli della Quaresima. 311
Troppe gentile del Borgondio. 308
Trisoglio come si semina. 19
Qualità, & quantità della semenza di
cso. 20
Seminato nel lino. 146

V

Vacche e bene hauerne. 168
Che si deue offeruare in comperar. 363
Vacche non vogliono essere tenuite troppo calde
nel tempo del uerno. 182
Vna, quanti pessi di latte deue fare. 182
Loro infermità, come si guariscono. 183
Valor della Luna come si conosce. 43
Vangar la terra è meglio che ararla. 17
Vaselli come si purgano dalla muffa, o di altro
cattiuo odore. 75
Vccellar co i sparauieri. 298
Vccellar co'l can da rete. 294
Vccel-

T A V O L A.

<i>Vcellare son la ciuotta.</i>	302	<i>Vita pastorale. & suelodi.</i>	98
<i>Vcellare co' l'terzuolo.</i>	308	<i>Vite com'è dissimile da tutti gl'altri arbori.</i>	
<i>Vcellare in diuersi modi.</i>	309		47
<i>Vcelli diuersi come si piglian nel gran freddo.</i>	305	<i>Vite perche sù fatta da Dio dissimile a gli altri arbori.</i>	48
<i>Vcelli inuisciati, che varij effetti facciano.</i>	305	<i>Vite a fessolo, come si incalma.</i>	56
<i>Vcellini presi sono per esemplo à noi.</i>	303	<i>Vite come si incalma con la triuella gallica.</i>	56
<i>Veccia, & uena quando dene esser seminata.</i>	18	<i>Vitelli, & vitelle quanti giorni si faciano lattare, perche siano perfetti da mangiare.</i>	179
<i>Veccia come si semini.</i>	40	<i>Cagioni perche non si alleuano simili animali come si soleuano.</i>	179
<i>Vena, & veccia come si semini.</i>	18	<i>Vitelli come si alleuino, quando si castrino.</i>	186
<i>Vena come si semini.</i>	39		
<i>Vermi com' si distruggono.</i>	23	<i>Viti quali si deuono sciogliere, & come piantare.</i>	48
<i>Verzi, & cauoli, & lor qualità.</i>	104	<i>Viti come si deuono pigliare, & piantare.</i>	48
<i>Vicini cattiu in villa debbono esser schisati.</i>		<i>Viti fanno migliori vini, quando sono zappate, che letamate.</i>	49
<i>Villa perche cagione dourebbe esser habitata.</i>	286	<i>Viti come facilmente si piantino, & si alleuino.</i>	49
<i>Vincenzo Maggio interlocutor nell' opera presente.</i>	1	<i>Viti con che modo uilissimo si piantino.</i>	51
<i>Vini diuersamente bulliti.</i>	63	<i>Viti come presto si alleuino.</i>	52
<i>Vini come si conseruino.</i>	72	<i>Viti nouelle perche non siano pasciuti come si hà da fare.</i>	52
<i>Vini guasti come si riduce in aceto bianco.</i>	74	<i>Viti come si potino.</i>	55
<i>Vini quali siano da esser lodati.</i>	64	<i>Viti de' colli come si potino.</i>	56
<i>Vini bianchi come si fanno di uenere.</i>	64	<i>Viti come s'incalmino sotto terra.</i>	57
<i>Vini con che ordine si deuon far, perche si conseruino.</i>	65	<i>Viti con quanti modi si possono ingrassare.</i>	62
<i>Vini come si mantengono il piccante.</i>	65	<i>Viti quali siano migliori trà noi per far delle uue assai.</i>	58
<i>Vini di più sorte come si fanno.</i>	66	<i>Viti che si sotterrano.</i>	154
<i>Vino troppo bollito di che natura, & qualità sia.</i>	63	<i>Vinaio de'viti come si possa fare per piantarne poi ogni anno in quantità.</i>	53
<i>Vino come se gli dia buon sapore.</i>	70	<i>Vngia caduta come si risani.</i>	163
<i>Vino che buone proprietà habbia.</i>	71	<i>Vsanze cattiu delle donne uane.</i>	285
<i>Vino in un medesimo uasello è diuerso di bontà.</i>	71	<i>Vua marina è singolarissima.</i>	60
<i>Vini come si conseruino.</i>	72	<i>Vue come si vendemiano.</i>	57
<i>Vino guasto come si possa far d'ogni tempo di uenir aceto.</i>	74		
<i>Vin guasto come si possa ridur in vin buono.</i>	75		
<i>Vino quando comincia a patir si risani.</i>	75	<i>Z Affarano come si colliua.</i>	240
<i>Vino torbido come si rischiari.</i>	77	<i>Zolle grosse quanto facilmente si rompano.</i>	107
<i>Viole da tenere i vasi.</i>	102	<i>Zucche, & lor qualità.</i>	107
<i>Visciole, & lor qualità.</i>	88	<i>Come si facciano nascere tosto.</i>	153

I L F I N E.

P R O E.



PROEMIO

DI M. AGOSTINO GALLO.

NOBILE BRESCIANO.

Nelle sue Vinti Giornate dell' Agricoltura, &
de' piaceri della Villa.



QUANDO io vi frà me stesso considerando quanto sia nobile, & eccellente, & quanto gioconda, & necessaria l' Agricoltura à noi mortali: molto mi maraviglio, onde nasca, che da così pochi nobili sia stimata & essercitata. Percioche se riguardiamo l' antica sua origine, che è il fondamento della nobiltà: troueremo l' iddio hauela da principio instituita, & data al primo Padre nostro Adamo; quando hauendolo creato à sua immagine, & formato di terra, lo pose nel deliziosoissimo Paradiso terrestre, accioche operasse, (come dice la diuina Scrittura) & lo custodisse; nel quale egli doueua senza dubbio compiacersi con grandissimo contento. Laonde se bene meriti di esserne scacciato; rimase però per diuina misericordia, con esso lui la dolce Agricoltura come compagna: accioche oltre il viuere necessario, li fussi refrigerio, & sostitullo nelle sue graui, & acerbe calamità, dateli per penitenza del commesso fallo. Essendo adunque questa benedetta arte la più antica, la più giusta, & la più utile di tutte l' altre: per qual cagione la maggior parte se gli huomini non la praticano, non l' apprezzano, & non la essaltano; viuendo specialmente (come per lei si viuono) lontani dalle ambizioni, dalle cupidità, & dalle vane occupazioni? Et però dignamente si possono chiamar felici coloro, i quali sono talmente vigili di lei, che non possono volger l' animo ad altri pensieri, nè dar opera ad altre attioni, conosciendo per esperienza, non essere altro diletto maggiore di quel che sentono mentre che vacanti sono alla cura de' loro horti, de' loro giardini, & de' loro campi. Come ben furono per li passati secoli
Principi

P R O E M I O.

*Principi moltissimi, così ardentemente infiammati in questa professione, che lasciate le loro delitriche da canto, con le proprie mani si diedero ad essercitarla: vedendo chiaramente esser differentia grandissima tra quell'alta, tranagliosa, & pericolosa vita: & questa humile, tranquilla, & sicura. Che certamente egli è pur cosa mirabile il vedere da una semenza uscire tanto numero di grani, da una sottil verga, grossissimi alberi: & da un tenero inserto, saporosi frutti. Accresce poi più oltre la maraviglia, il considerare l'interna virtù di qualunque seme, germe, & radice, & gli effetti, & le cagioni loro, & quindi salendo più alto con la mente, scorger, che colui, che semina, incalma, che adacqua ingrassa & in qual si voglia modo coltiva la terra, non è principal cagione di quegli effetti pieni di maraviglia. che noi vediamo; ma Iddio è quel solo, che produce, accresce, moltiplica & mantiene ogni cosa, che ci nasce, & che guida ancora, & governa quello istesso da cui questi estrinseci aiuti dipendono. Per laqual cosa considerando io **AGOSTINO GALLO**, con quanta providentia la sua infinita bontà habbia ordinato l'Agricoltura per sostentatione dell'humano genere, & hauendone io da' primi anni della gioventù, fino a i settanta (ne i quali hora mi ritrovo) hauuto gran diletatione, & vaghezza; hò pensato per giouare al Mondo in quel poco, che posso, di publicare vn ragionamento fatto tra alcuni nostri Nobili, nella diletteuole Villa del Borgo di Poncarale, nel quale (se non m'inganno) si potrà vedere la grande utilità, & il gran diletto, che si causa dal coltivar la terra, la quale, come benigna Madre, non solo ci rende sopra modo de' frutti suoi, ma ci fa conoscere anco, che il Signore Iddio ama, & fauorisce particolarmente tutti coloro, che si occupano virtu fumentе, & con nobile animo in coltivarla.*





LA PRIMA GIORNATA DELL' AGRICOLTURA. DI M. AGOSTINO GALLO. NOBILE BRESCIANO.

*Nella quale ragionano i nobili M. Gio. Battista Auogadro, & M. Vincenzo
Maggio della qualità de' terreni, che si debbono comprare,
& del modo d'ordinarli, & coltivarli.*



EL Territorio Bresciano copioso di amene, & deliziose Ville, si troua essere il Borgo di Poncarale, detto anticamente Pöte Carrato; doue come in vn ridutto pieno di ogni dolcezza, & quasi centro fatto dalla Natura di tutti gli altri circonuicini Villaggi, sogliono ragunarsi quei gentil huomini, che la maggior parte dell'anno vi dimorano per goderli nè i loro honorati diporti. Accadendo adunque vn giorno, tra gli altri, a Messer Vincenzo Maggio partire da vn suo podere suburbano, & andar colà per M.

Giouan Battista Auogadro, fu all'horan non men dell'altre volte certamente ricevuto. Doue, poichè e alquanto hebbero insieme passeggiato, dispensando i ragionamenti loro nelle lodi dell'aere, & dell'amenità del sito, si posero a sedere nel vago Giardino sotto vn gran pergolato: & dopò alquanto silentio M. Vincenzo, pigliando le parole, cominciò a dire.

Veramente quanto più io miro questa Villa, & questo sito, & che considero lo stato vostro, M. Gio. Battista, tanto maggiormente hò da portarui vna dolce inuidia; vedendo massimamente la vita, che voi fate con tanta contentezza d'animo, esercitandoui intorno all'Agricoltura mercè della molta intelligenza, che haute di tal arte. Ma considerando, che a comparatione de' tanti nostri cittadini, che grandemente se ne dilettano, io ne habbia pochissima cognitione, non posso se non pregarui che per vostra cortesia, vi degniate insegnarmi quelle vie, che sono necessarie in così nobil professione, accioche per l'auuenire, io faccia coltiuare i miei campi di altro modo di quel, che hò fatto per lo passato.

GIO. B A T. Quantunque M Vincenzo mio, l'opinione vostra vi potrebbe ingannare, per saperne io manco de' gli altri assai; nondimeno vedendo il

A vostro

*Questo
M. Vin-
cenzo non
è il fa-
moso Fi-
losofo,
ma è gli-
lo, che
ha tocchi
pari nel-
l'Agrì-
coltura.*

vostro desiderio, mi offerisco a manifestarui tutte quelle cose, che saprò, secondo che mi chiederete.

V I N C. Mi sarà dunque caro, se voi primamente mi direte le conditioni, & qualità, che si ricercano nel comprare vna possessione, giudicando io esser questa (se non m'inganno) la maggior cosa, & la più importante di tutte l'altre.

*Con qua-
li doti si
debbe co-
prare v-
na posses-
sione, &
quelle co-
se che si
deono
schifare.*

G I O. B A T. Voi non v'ingannate punto. Et però da questo, come da capo cominciando, dico; che a comprare vna possessione, la prima, & più importante cosa è, ch'ella sia pigliata in sito di buon'aere; percioche quando ben fusse dotata d'ogn'altra buona qualità, mancando di questa tanto necessaria, sarebbe troppo gran pazzia comperarla. Et per questo si debbono hauer tali possessioni in abominatione, conciosia che sempre egli è d'apprezzar più la salute del corpo, che qual si voglia cosa terrena, ò temporale. Poi debbe torla sana di fondo; percioche giacendo in palude insanabile, ò ch'abbia il gesso, ò la creta, ouero che sia di crudo, di aspro di duro, ò di fegatoso terreno facciali pur quanto può humana industria, ch'ella non riuscirà debitamente buona. Ma perche i siti sono diuersi o piani, ò montani ò che partecipano dell'vno, & dell'altro, lodo che si accetti quella possessione, che si troua vnita col colle; percioche essendo da Oriente, ò da Occidente, ò da Mezo di, & non verso Tramontana renderà maggior copia di frutti, che non farà se tutta fosse piana, ò tutta in colina. Perche le possessioni situate co i colli ben vestiti di boschi, di oliue, & d'altri alberi frutiferi, sono più accomodate, & vtili di tutte le altre, atteso che generalmente rendono d'ogni cosa, che si possa raccogliere nel paese. Ancora, non si compri in Villa, ò in altro luogo di mala fama, percioche è dura cosa lo stare sempre in contentione con cattiuvi vicini, per li quali infiniti huomini hanno venduti i lor poderi, & abbandonata l'istessa patria, per viuer'altroue in pace. Parimente dico, che ogni possessione vuol essere lontana almeno due miglia dalle fortezze, dalle fiumare, ò torrenti, & di più da quei, che tiranneggiano. Perche, per le fortezze sempre si dubita di qualche nouità dannosa, per le acque grosse, bisogna continuamente spendere nel riparare: & co i tiranni turto di si resta con molto danno. E ben vero, che io lodo quei siti, che sono non molto lontani da i fiumi piaceuoli, & da i laghi, ò d'altre acque, nauigabili percioche si possono condur l'entrate altroue, & con poca spesa.

Similmente non si può fallare a comprar vicino alla Città, conciosia che l'entrate per l'ordinario, sono di più valuta di quelle, che si trouano di lontano. Oltra che habitando il patrone nella Città, può andare spesso volte a vedere se i lauoratori lo trattano bene, ò male.

V I N C. Tutte le cose, che voi hauete dette sono di importantia; ma questa del vedere molte fiati i suoi campi, sempre fù importantissima. Percioche quanto più sono veduti da giudiciosi patroni, tanto maggiormente diuengono buoni & belli. Come ben si dice per prouerbio. L'occhio del padrone ingrassa il cauallo.

*Pront-
bis.*

G I O. B A T. Poi è cosa da prudente a non comprar possessione, non solamente in aria doue si hà da far ragione di giorno in giorno con la morte, benchè sia fertile, nè sterile, ancora, che sia in buon aere, ma si debbe inuestigar benissimo, che sorte di venti vi regnano, lo stato di luogo in luogo, & quello, ch'ella accetta, ò sprezza per natura. Cosa veramente importantissima, perche
chi

chi nō mira, & nō considera ben bene questo, mai diuerrà buono Agricoltore.

V I N C. Stando che qui consiste tutto il vero coltiuare, vorrei sapere come si possono conoscere le tante diuersità de' terreni, percioche non solo ve ne sono di mediocri, di buoni, di ottimi, ma anco di cattui di peggiori, & di pessimi. A comp-
scere lo
diuersità
d' terreno.

G I O. B A T. Si hà da considerare, che le possessioni sono in diuersi siti come in piano, in colle, in monte, e in valle, & che ciascuno può hauer sei qualità di terreno, cioè grasso : & magro : raro , & spesso : humido, & secco : & che quanto più si trouano mescolate queste qualità : tanto più fanno diuerse nature di terreni buoni, & cattui. Onde fra i tristi sono peggiori, ledosi, cretosi, gessosi, crolli, duri, aspri, & tropo forti, iquali sono da rifiutar sempre, come terreni ingrati maligni, e pessimi . Et però si conoscono i buoni quando per natura , & non per arte del ben coltiuare, ò dell'ingrassare producono belli arbori, morbide biade floride herbe, & ottimi frutti.

Ancora si conoscono, quando non sono arati, ò seminati, ò altramente coltiuati, & che vi si veggono graminze, e buli, rumici, tirfoglio galba, & malua, fra le quali herbe non ve n'è poi alcuna, che dia maggiore inditio di bontà del trifoglio.

Parimente si conosce ogni terreno nel cauarlo , & ritornarlo subito nella medesima fossa che calcandolo di man in mano secondo che si getta dentro. Se ne auanzerà fuori dapoi, che ella sarà piena , questo sarà perfetto da frumenti , ma se v'entrerà vguualmente tutto sarà buon per viti , & pascoli . E se per caso mancherà nell'empirla, tanto più mostrerà il suo poco valore.

Medesimamente si conosce ciascun terreno se è buono, o nò, nel pigliare vna lotta di terra ben'herbosa, & bagnarla leggiermente percioche ritrouandola tenace, & grassa nel palparla con la mano, vi si attaccarà come se fusse pece, & più gitrandola a terra, & non spargendosi quel terreno si sarà conoscere con queste due proue, ch'egli è di buona tempra.

Appresso si conosce se'l terreno è dolce, ò nò: piglisi vna zolla in quella parte doue più si sospetta, & pongasi in vn vaso di acqua dolce , & disfatta ch'ella sarà, si facci passare quell'acqua per vn panno di lino, & si giusti dapoi che sarà diuenuta chiara; percioche quale sarà il fapor suo, tale sarà anco quel terreno.

Si possono non men conoscere i terreni nel colore, benchè sia cosa difficile a conoscerli tutti: nondimeno se ne conoscono alcuni, che sono ancora i migliori, come sono i casalini, i ladini, & i neri. I casalini si conoscono alle reliquie delle pierre cotte, & spezzate, per essere stati habitati quei siti. I ladini al colore della cera noua, & i neri all'istesso suo colore, i quali si hanno sempre per terreni grassi, & buoni; eccetto se fusseco la mini, ò paludo si perche in quel caso valerebbono poco, vero è che io lodarei a fare il saggio di pezzo in pezzo, con la vanga, cauando in diuersi luoghi per veder quanto sono alti di polpa quei terreni; & se hanno sotto gesso, creta, leda (che sono i peggiori) o ghiara, che padisca l'acqua : percioche ve n'è , che chiamiamo ghiarone, ilquale a pena si può trapassare, o cauare co i picchi bene acciati. Et questi saggi sono d'importanza; per esserui de' campi, che non pur si vedono cattui, o poco boni nella superficie loro , ma de gli altri ancora , che paiono buoni, & che sono sotto pieni di varie forti pessime. E tanto più è vero questo quanto che vi è gran differenza in bontà da vn iugero di terra all'altro da vna pertica all'altra, & da vna tauola all'altra. In
la mis-
ra de i pa-
dri ep. f
fession
Che, e mi-
gliore la
possessione
ad ac-
quata
che se ac-
acqua.

Lodo poi, che più tosto si pigli la possessione dotata d'acqua, che altramente. Percioche adacquando si abbondantemente (essendo buona di fondo, bene vguale, ben quadrata, & ben coltiuita) è quasi impossibile, che non se ne caui il doppio di quello, che si fa di tutte le altre. Conciofia ch'egli è altra cosa raccogliere del fieno, del lino, del miglio; & delle altre cose col soccorso dell'acqua, che hauer tai frutti ne i campi che seccano nel gran caldo.

*Ch. si cō
prila pos-
fessione
vnita.* Ancora, essendo possibile, si compri la possessione vnita: percioche oltre ch'ella si vede da capo a i piedi benissimo, si può anco commodamente diuisare nel seminarla, nell'acquarla, nel quadrarla, & nel piantarla. Et più dico, che si può meglio lauorare con vn solo aratro, & carro, quaranta iugeri di terra uniti, che vinticinque, che siano in diuersi pezzi, & lontani in più contrade.

*Di quei
che non
vogliono
cambiare
i campi coi
vicini.* VINC. Sempre hò desiderato d'apprezzare la mia di Pompeiano ma per mia mala sorte, mai non hò potuto far partito quanto si voglia largo a coloro, che mi douerebbono pregare per loro beneficio, che habbiano voluto accommo-
inuidia. darli. De' quali alcuni restano per sola da poccaggine, & altri acciecati dalla

*Che la
possesto
ne sia bē
quadrata,
za, che i
campi hab-
biano in
torno i
fossi, &
arborati
più to-
sto di sa-
lice, che
di alba-
rra.* G I O. B A T. Seguitando pure come debbono essere le possessioni belle da vedere, commodi nel coltiuire, & che rendano maggior copia di frutti: dico, che si quadrino di pezzo in pezzo non più lunghi di quaranta cauezzi l'vno, nè manco di trenta, di vinticinque; facendo i fossi attorno, & piantando da ogni lato li arbori, iquali siano più tosto salici, che albare; Percioche, si come per natura la salice ha l'ombra buona, & poche radici, & così l'albara l'ha sempre cattiuu, & produce radici lunge grosse, & in quantità. Vero è che la salice non viene, nè si mantiene, se non nel buon terreno, ò che sia humido, & l'albara diuien bella ancor nel tristo, & nell'arido.

*Chenō si
pongano
i fossi
attorno
i prati.* Poi non si piantino mai onizzi intorno a i campi, che si arano: & massimamente da Mezo dì, da Or' ente, ò da Occidente, atteso che per la loro malissimamente da Mezo dì, da Or' ente, ò da Occidente, atteso che per la loro malissima ombra, mai non si veggono belle biade, bei ligumi, lini, ò migli tanto quanto ella vi giunge. Stanno solamente bē a i prati, che mai non si rompono; percioche quelle herbe vengono più belle sotto a quella parte, doue l'ombra arriva, che non fanno nel resto, oltre che le foglie loro rendono di buona grassia, quando son ben marcie, e sparfe sopra quei luochi.

*Quanto è
alto il
faro; cō
pi parti.* VINC. Per qual cagione vorreste voi, che i campi non passassero in lunghezza quaranta cauezzi?

*Quanto è
alto il
faro; cō
pi parti.* G I O. B A T. Perche se il campo, che si adacqua è lungo settanta, fino ottanta cauezzi, nell'adacquarlo come l'acqua è giunta a mezo douendosi adacquare l'altra metà, conuiene che quella parte già adacquata riceua altrettanta acqua, infino che questa seconda parte sia bene adacquata. Che se egli fusse in due pezzi, adacquato che fosse il primo, si leuerebbe subito quell'acqua, & si ponerebbe sopra al secondo. Et a questo modo ciascun pezzo haurebbe solamente il suo bisogno.

*Quanto
è alta
la
tropa
acqua.* Che danno credete sia poi di quegli altri campi, che si adacquano, essendo lunghi cento, cento cinquanta, & più cauezzi? Iquali, se fussero in tre, ouero quattro pezzi (cioè, alla rata come ho detto sentirebbono grandissimo beneficio. Perche, dando ad ogni campo quell'acqua, che vi conuiene; celi l'acetta sempre per buona madre; ma quanto più la tiene addosso, tanto maggiormente la proua per pessima matregna. Percioche la troppa acqua sem-
pre

prende freddi, e sporchi, & duri tutti i terreni, & etandio fa smarrire molto la grassa, menando la parte altroue, & parte acciandola ogni hora sotto terra. Oltra, che essendo il campo curto, non solamente si adacqua presto, & si spende assai manco acqua a tanto per tanto di quello, che fa vn'altro luogo, ma ancora abbassandosi di sopra, & di sotto le ripe, si conduce commodamente quella terra fino a mezo & per ogni luogo. Ma quando è lungo cinquanta, settanta, cento, & più cauezzi, mai le carrette sono condotte a i luoghi; che sono in mezo, onde non è poi marauiglia se vi fa valle per l'aratro, che ne conduce via sempre, & mai ve ne ritorna, se le acque innondano quelle valli.

Il beneficio, che si ha il campo curto nel adacquarsi.

Ancora, si come vn campo lungo cauezzi cento, non ha se non due ripe così facendolo in tre pezzi, ne haurebbe sei, che renderebbono anco maggior beneficio. Come per esperienza si vede, che passando l'aratro dall'vna riuu all'altra, sempre se gli attacca la più grassa terra, onde giunto in capo, nettandolo l'Agricoltore (come sempre fa) ella resta tutta sopra di quella ripa, laquale poi ogni tre, o quattro anni, si abbassa, & si conduce quella terra per tutto il campo per ingrassarlo ogni volta più. Et medesimamente cagionano i fossi arborati, che vi sono attorno nel curar le grasse di foglie, & di acque intrecciate, che vi entrano quando però siano chiusi, doue l'acqua hauesse da uscire, perche ella le condurrebbe altroue, & i fossi ne restarebbono priui, quando fossero aperti.

Il beneficio che ha il campo curto nel curare.

Appresso alle vtilità, che si veggono ne i campi curti, vi è ancora, che i buoi lauorano con meno fatica, conciosia, che non pure si allegrano sempre nel giungere così dall'vn capo all'altro, ma riposando etandio mentre che il bisolco netta l'aratro, & che poi lo porta a fare l'altro seguente solco.

Il beneficio che fontono i buoi ne i campi curti.

VINC. Solamente adesso io conosco il danno, che patiscono i miei campi, si lunghi della Villa di Pompeiano, per adacquarsi tanto come si fa, me debito di ridurli questo verno al modo, che haurete diuifato.

Quanto bene è il leuare il vignal dei campi buoni.

GIO. BAT. Tanto più vi lodarò se farete questo, & se leuarete anco tutte le viti, lequali vi rendono più danno assai, che vtile. Che beati molti se facessero il medesimo ne i campi buoni, & massimamente in quei che rendono grã copia di lini, & migli, & piantassero vn vignale spesso in luogo men buono de gli altri, che mai non si adacquasse, perche, oltra, che si cauerebbe maggior quantità di vua, & che il vino farebbe assai migliore, si coltiuarebbe anco con maggior commodità, & si custodirebbe con più facilità da gli animali, & da gli huomini, che per l'ordinario danneggiano le vue, & simili arbori. Et questo è la vera perfectione di ogni vero Agricoltore (come hò detto) quando fa produrre ogni terreno quel frutto, che più gradisce per natura.

Il beneficio che ha i campi scoperti.

VINC. Non tanto vi prometto di cauare tutte le viti, & oppij a i detti campi, ma anco gli arbori grandi, che viuono attorno, perche essendo bene scoperti, sò che maggiormente haueranno beneficio dal Sole, da i venti, & dall'arare per lungo, & per trauerlo.

GIO. BAT. Mi piace che conosciate l'importantia dell'arare per lungo, & per trauerlo, & il beneficio che fanno i venti a i terreni scoperti nello spouerarli, & nel difenderli molte fiate dalle nebbie, dalle brine, & dalle tempeste.

VINC. Hora che vi restò obligato di questi vtili ricordi, vi prego che mi diciate appresso, come si debbono fabricare i casamenti per l'habitare, & per lo coltiuare commodamente le possessioni.

Come il padre di famiglia de-

GIO. BAT. Debbe il padre di famiglia fabricarsi l'habitatione in sito sa-

*no haue-
re l'habi-
tatione
accom-
modata
per lui,
per la
posse-
sione.*

no, & commodo ampiamente per l'entrare della possessione, facendolo gua-
dare più tosto verso Oriente, o mezzo di, che verso Occidente, o Tramonta-
na: & massimamente quando queste parti non trapassano l'vna verso l'altra:
percioche se i venti che entrano non potessero vscire, l'aere loro non farebbe
così sano, come sempre è quello di Leuante, & mezzo di per cagion del primo So-
le, che gioua specialmēte nel Verno a scacciar i freddi humori. Ma essēdo possi-
bile, si fabbrichi nella possessione, o almeno non molto di lontano: percioche
non può esprimere le commodità, & benefici, che apporta il casamento quan-
to più è prossimo & quello che si patisce quanto più è di lontano.

*Che i ra-
samenti
siano ac-
commo-
dati per
li massa-
ri, & al-
tri.
Come vo-
glion esse-
re le stal-
le, & i fe-
nili.*

Ancora sia accommodata la fabrica, parte per la Stare, & parte per lo Ver-
no, accioche maggiormente il patrone sia inuitato ad habitarui da ogni tem-
po. Et non manco siano accommodati i casamenti de' massari, lauoratori,
malghesi, pecorari, & gastaldi secondo la condition loro: percioche essēdo
così vi veniranno, & habitaranno sempre volentieri. Accommodando le
stalle per la quantità de' gli animali, che vi sono per dimorare in parte, o tutto
l'anno. Lequali siano più tosto maggiori del bisogno, che minori; facendo le
finestre a Tramontana, & Mezodi, o da Oriente, & da Occidente: percioche
passando i venti, restaranno più sane d'ogni tempo: facendoui i volti, & non
solari, attesoche saranno sempre più sicure dal fuoco, ma che vi siano più bu-
chi non maggior d'un palmo, accioche possa penetrare il calore de' gli armenti
al tempo del verno ne i fieni, & altre pasture, perche staranno con più humo-
re, & pesaranno più che non farebbono senza buchi. Hauendo poi fenili so-
pra tanto grandi, che habilmente vi si possino gouernare i fieni, le vecchie, le
stoppie, migliarine, fauali, & panicali per lo viuere de' bestiami; Oltra che de-
sidero, che vi si possa conseruare la paglia, & altri strami per farli lungamente
letto. Et questo dico per coloro, che ne hanno carestia; percioche non è pro-
portione dallo strame asciutto a quello, che è bagnato; ne dal susseco a quel-
l'altro che è cascato ne i pagliari.

*Quanto
ben è apo-
ner la pa-
glia a co-
perta.*

Appresso stanno ben i fenili a Mezodi con l'hauer dinanzi in lunghezza al-
tro tanto portico, ilquale sia largo vndecī, o dodeci braccia di dentro da pila-
stri. Percioche non è di minor commodità vn bel portico, quanto è vn bel fe-
nile, sotto alquale si può conseruare le coue da battere i frumenti, & altri gra-
ni, & massimamente al tempo de' migli, perche venendo le pioggie, come al-
l'phora facilmente vengono, vi si possono far fuori, seccare, & ordinare. Oltra,
che vi si possono tenere, & conseruare i tenacci & le benaccie, & altri vasi per
far vini: & anco i carri, gli erpici, & altri stromenti necessarj all'Agricoltura.

*Il danno
che rice-
uono i fe-
ni quando
son sen-
za por-
te.*

Che diremo poi del gran giouamento, che sentono da quei portichi i fieni,
& altri strami nello scaricarli, nel pesarli, & nel trarli in terra per dargli a' gli
animali; Et per contrario il gran detrimento, che riceuono li fieni quando ne
sono priui: percioche si trouano talmente arsi dal Sole, & da i venti nella par-
te dal mezzo innanzi, che perdono la loro bontà, & restano molto leggieri.

VINC. Dapoi che mi hauete così ben diuisato delle necessarie fabriche,
che vi hò richieste; desidero che mi ragionate anco delle acque, che conuen-
gono a' diuersi siti.

GIO. BAT. Si come ordinariamente si fanno ne i monti, & colli; e ci-
sterne: per riceuer le acque piovane, poiche sono le più leggieri, le migliori, &
le più sane di tutte le altre, così generalmente facciamo i pozzi nelle valli, &
per

per tutto il piano : i quali non solamente non conuengono appresso alle fosse, doue si tengono i letami, nè alle stalle, so porcili, & altri luoghi, doue gli animali possano loro nuocere col piscio (se non fossero molto profondi, ma bisogna anco farli più tosto al coperto, che in altro luogo, accioche non siano penetrate dal Sole la State, nè offese le genti dalle pioggie nel cauare l'acqua. Vero è, che quanto più queste acque sono prossime alla superficie della terra, tanto più sono di State calde, di Verno fredde, & d'ogni tempo crude.

Vi sono poi quelle de' fonti correnti, le quali, fuori che ordinariamente sono crude, sono però di State fresche, & di Verno calde. Ma sono tanto più buone quell'altre, che vengono da i monti, & quanto più discendono da alto: perche sono maggiormente rotte da i sassi.

Parlando parimente de' laghi, de fiumi, & d'altre acque correnti : dico che quelle generalmente sono buone, eccetto che di State sono calde, & di Verno fredde. Resta che si come sempre sono cattive anco quelle che corrono per le paludi, così sono pessime quell'altre, che non si muouono mai.

VINC. Perche son chiaro benissimo di tre elementi, & che non accade domandarui del fuoco, che è il quarto, poiche ogn'uno sa il suo valore, però mi manifestarete quelle cose, che deue far l'huomo per essercitar ben l'Agricoltura.

GIO.BAT. Chi vuol farsi buon' Agricoltore deue hauer prima il desiderio d'imparar quell'arte, il modo di essercitarla, la diligenza di essequirla, & la dilattatione continua di conoscere la natura de' campi, che egli ha da coltiuare. Percioche questa è cosa di tanta importanza che (come non mi fatio di dirlo) chi non si dispone ad impararla bene, mai non hauerà raccolto buono. Ma per far risplender maggiormente il suo ingegno, & le sue fatiche: dico, che non accetti mai più terreno di quello, che sono le sue forze. percioche chiaramente si vede, che più rende vn picciol campo ben coltiutato, che vn grande il doppio, lentamente lauorato.

Ancora se pur egli non vuol vender la casa della città, come esorta Magone Agricoltore eccellentissimo, almeno, non si parta da' suoi poderi, se non rarissime volte, dimorando massimamente al tempo del piantarli. dell'adacquarli, & del seminarli. Che ben veramente sono mal auenturati quei campi, di cui il patrone non sa niente di quello, che vi fa bisogno, & che sempre si rimette al voler de' suoi lauoratori. E però sono da commendar coloro, che conuersano con gli huomini di questa professione, percioche non tanto acquistano de' secreti da quei, che sono valenti quanto assai volte etiandio da gli altri, che si hanno per ignoranti, poi che si vede, che l'prouerbio non mentisce. Vn sol huomo, no, ma tutti gli huomini si fanno ogni cosa.

Lodo poi grandemente che egli impari le regole che offerua il buon padre di famiglia nel coltiuare i suoi campi: il quale primamente non comanda ad altri quelle cose d'importantia, che commodamente può far per se medesimo, nè mai tarda sin dimane, potendole fare hoggi, conoscendo che'l tardare è quasi sempre danneuole, sì perche il tempo, che è tanto pretioso continuamente passa, come anco, perche molte occasioni, che più volte soprauengono contra i disegni, interrompono tali cose.

Ancora ogni sera legli disegna a ciascun della famiglia quelle cose che si hanno da fare il seguente giorno : che quando mancasse di questo bel-

Pordine,

Dell' acque de' fiumi de' laghi & delle paludi.

L'parla che debbe hauer l'agricoltore.

Che'l buon agricoltore non prenda la terra di qua, & di là, & che non si rimette al voler de' suoi lauoratori.

Che l'agricoltore non comandi ad altri.

ivi quel che può far da se stesso, ne tardar di dimano, ciò che hoggi può fare.
l'ordine, assai volte farebbono operate confusamente. Appresso non manca a leuare nel far del giorno, & anco più tosto quando è bisogno, per vedere se essi si drizzano a gli officij designati. Mirando poi con diligentia, quali sono solleciti nel laorar fedelmente, & quali usano poca discrezione: prouedendo sempre questi con prudentia, secondo i tempi. Onde, si come non debbe mai pigliare lauoratori, o seruitori cattivi, potendone hauer de buoni, benché costassero di più, così si debbe far quanto si può co i non buoni nel sopportarli, mentre è forza fare le cose importanti, & che non si può hauer, di migliori.

Altri bellior— dini, che egli non maea di fare.
VINC. Voi mi fate hora conoscer benissimo la pazzia di molti, iquali per scacciare con colera i lauoratori, & seruitori, & non trouarne poi de buoni, ne de tristi, quando vi bisognano: entrano talmente in disperatione, che al fine gittano a terra il mal'auuenturato lauoro.

Quel che'l buon padre di famiglia osserua per farsi ben seruire.
GIOBAT. Si vede ancora, che'l prudente padre di famiglia è sempre benigno, amoreuole, & liberale verso coloro, che lo seruono: accarezzando i fedeli, & quelli che più tempo l'hanno seruito. Usando loro non meno qualche cortesia nel donarli robbe, o danari, & massimamente a quei che sono poveri, & più degni di compassione. Oltra che sempre li paga in contanti, & non con robbe, accioche non si lamentino che la cosa sia cara, o che uon sia buona. Et se pur ne vogliono, li serue bene, & più tosto per vn soldo manco del precio corrente, che vn sol quattrino di più. Che per certo s'ingannano grandemente coloro, che cercano di arricchirsi con simili persone, percioche, pensandosi di guadagnare vn carlino si peggiorano a bei ducati, come chiaramente ne mostrano i loro campi, che sempre vanno di male in peggio. Et certamente, quando non fusse mai per altro, che per l'honore, ciascuno dourebbe sempre pagare liberamente tutti i mercenarij. Oltra, che essi seruono più fedelmente, & non ve ne mancano a tempi necessarij.

Altre amoreuolezze che agli seruitori & lauoratori.
Similmente l'amoreuol padre di famiglia dà sempre alle hore debite il mangiare, & beuere conueniente a quelli, che è obligato; & mentre che mangiano, non comanda loro cosa alcuna, se non per gran necessitá, sia che non sono satisfatti del lor bisogno. Et questa è la vera via per farsi seruire con amore, & non quell'altra di molti, che non pur discomodando simili persone per ogni cosatella, quando mangiano; ma più volte ancor vi stanno presenti quasi per numerare i bocconi; onde, come passano più di quello, che essi han ciuifato, si attristano, come se gli mangiassero il proprio cuore.

Non manco il discreto padre di famiglia ha gran rispetto a non mandar attorno i seruitori quando pioe molto, o neuca, & specialmente di notte, se non per cose importanti; ne anco dice loro mai villania. Et se pur non sono a proposito, li paga prima d'ogni lor'auanzo, & poi li dà buona licentia.

VINC. Pofcia che io ho inteso questi buoni documenti, aspetto, che mi ragionate etiandio delle cose importanti, che si debbon fare co i massari.

GIOBAT. Chi non vuol coltiuar i suoi campi, debbe acquistarsi vn buon massaro, & farli buona compagnia: non mancando però a sollicitarlo, & massimamente nelle cose d'importantia. Sopportandolo poi, quando dice qualche parola da suo pari, o che piglia qualche cosetta, oltra la parte sua. Percioche, per esperientia si vede, che coloro, che vogliono contendere tutto di con tali huomini, non solo non stanno seco in pace, ma sono sforzati ogn'an-

no a cambiarli: Onde, il più delle volte, pensandosi pur di trouarne di buoni, ò di men cattiuu, s'incianpano in altri peggiori. Et però non è marauiglia se tali possessioni vanno ogni hora più di mal' in peggio, & meritamente, dapoï che non si auceggono, che quanto più mutano lauoratori, tanto più perdono il lor credito. Come ben si vede che i buoni massari non vogliono, i loro campi, ancorche siano buoni; percioche son certi, che non li coltiuarebbono più d'vn anno. Che a dir poi il vero, vi son alcuni patroni tãto ciechi, che per volere vn carreggio di più, ò altra simil minutia, per non poterla hauere da vn buon massaro, lo cambieranno in vn tritto, per hauerla. Errore notabilissimo, conciosia che per guadagnare regalie per vn sol ducato, ne perderanno vinticinque, & forse cinquanta d'entrata. Onde se fussero circonspecti a capitolare solamente quelle cose, che sono di beneficio alle possessioni, l'vna parte, & l'altra ne farebbe bene.

VINC. Quai capitoli intendete voi, che si facciano co i massari?

GIO. BAT. Principalmente si deono obligarli ad arare, erpicare, & nettar benissimo i campi, & poi darli quella quantità di belle semenze, che conuiene alla lor possanza, & che oprino ancor di tempo in tempo le cose necessarie alle viti, a gli arbori, a i prati, & alle altre cose, secondo il lor bisogno. Specificando sempre di capitolo in capitolo ciò che debbono fare, & a che modo, & a che tempo, & quante volte all'anno, accioche più chiaramente sappiano quello, che hanno a fare.

Poi si debbono obligare a zappar benissimo; non solamente i legumi, melliche, panichi, & migli, ma etiandio i frumenti al Marzo, se non tutti, almeno quel più che possono, percioche non spenderanno marcello, che non migliorino il patrone più di quattro, & se stessi altro tanto. Et quella parte, che non zapparanno (cosa che non douerebbono mai lasciare, massimamente coloro, che non hanno da zappare grani marzuoli) obligarli a mondarla al principio d'Aprile. Et questo non è di poca importantia: percioche molte fiate le cattiuue herbe suffocano quelle biade, & le tirano facilmente a terra, & massimamente quando sono riuoltate da i venti, ò piogge. Et però non è gran marauiglia, se vna gran parte di quelle restano vote di grani, ò se le altre gli hanno mal maturi, & imperfetti. che quanto più sono accompagnati di vecchia, di quaciuala, di loglio, di tre cattiuue herbe tanto maggiormente il pane resta tristo, mal sano, & cato, di maniera, che alle volte non pare la metà di quel che mostra fatto di frumento netto. Et oltra, che non solo tre somé di simil biade rendono quell'vtile, che fanno due, & manco di grano netto: quoniam etiandio più volte non producono la metà del frutto, che fanno quando sono mondati.

VINC. Quantunque io non habbia mai vdito ad obligare i massari in questa cosa di tanta importantia; nondimeno, per esser di grandissimo beneficio, tanto a loro, quanto a i patroni, non dourebbe mai alcuno mancare a poner questo capitolo, & con gran pena.

GIO. BAT. Dapoï questi capitoli così honesti, & utili, si oblighino ancora a carrettare, & trainare tanti giorni all'anno, & non meno a curare i fossi, a nettare gli adacquatori, & altri vasi, & anco rimettere gli arbori, & viti doue mancano.

Parimente, che non possano carreggiare ad altri nel tempo delle facende; cominciando al Maggio, infino che han seminato le biade; percioche a' le volte per guadagnare vn ducato, peggiorino se medesimi, & il patrone quindici, & venti. Et però fallano non poco quei patroni, che si fanno condur delle robbe alla città co i carri a quei tempi, che dourebbero seminare i grani, & fare delle altre facende necessarissime. Percioche non si può giudicare il danno, che ne segue per lo tardare da vna settimana all'altra, & da vn sol giorno all'altro. Et questi sono necessarj capitoli per il beneficio del patrone, del massaro, & della possessione; ma non giunai quegli altri, che solamente sono utili al patrone, & dannosi sempre al massaro, ilquale, per vederli angariato, o più tosto scorticato da lui, non tanto non laura con buon'animo quei campi, anzi, come tristi, sempre vā chimerizzando da partirsi, quanto più tosto può trouar miglior partito.

A conoscere se il massaro vuol mantenere q' lo che si mette, o no.

A conoscer poi se vn massaro hà da mantener quello che promette; osserui il patrone nel leggerli i capitoli s'egli contradice, o nò massimamente a i più importanti; percioche sicome contradicendo mostra che non vuol promettere se nonq' el tanto, ch'ei pensa di fare, con effetto: così promettendo di vn'in vno senza difficoltà, è da credere ch'egli hà nel cuore di volerne far poco o niente. Et però son male a meditar q' i patroni, che accettano cotai huomini: conciosia che si pongono à periculo di prouare in parte le pene del purgatorio in questo mondo.

Quanta disgratia ha lo hauere vn massaro tristo.

V I N C. Certamente questo ricordo non è meno importante de gli altri, ch'hauere detto percioche non sò la maggior disgratia d'vn patrone, che hauere vn lauoratore perfido, negligente, risoso, col quale tutto'l giorno bisogna gridare, protestare, minacciare, & alle volte venire a cer i garbugli, che non è sì modesto huomo, che finalmente non perdesse la patientia.

Che si pigli informacione dal massaro op i masi che si accettano.

G I O. B A T. Lod i ancora, che'l patrone pigli informatione di quel massaro, che ricerca hauere, & non solamente da quel patrone, donde ha da partirsi, come anco da vicini, & da altri che conoscono. Et ritrouandolo cattiuo lauoratore, & di mala natura, patisca più tosto ogni interesse che mai accettarlo. Oltra che nò fermi in ti alcuno, se primamente non ha buona licenza dal proprio patrone; accioche maggiormente sia sicuro d'hauerlo al tempo suo senza litigare, come più volte occorre.

Che non si pigli il massaro se non ha licenza dal patrone.

Lodo poi a farli i suoi conti almeno vna volta all'anno; percioche, si come il massaro lauorerà con maggior animo la possessione, non manco il patrone acquisterà buon nome. Senza che egli darà occasione a quel massaro di non partirsi in ti, ma di perseverare nel coltiuare allegramente ogni hora meglio, poi che vedrà che li vien fatta buona compagnia dall'humore del patrone. Et di qui si potrà dire quella sententia, che dice: Felice quella possessione, che è coltiuata di lauoratori nati in lei: percioche l'amano come sua, & conoscono benissimo di luogo in luogo la natura di quei terreni.

Che se li conti almeno vna volta all'anno. Detto non ando.

V I N C. Dapoi che difficilmente si trouano massari fedeli, & valenti; credo che non vi farebbe megli, quanto che noi altri coltiuassimo i nostri campi, & specialmente chi non ne ha molta somma. Percioche, oltra che non c'intricaremmo con lauoratori cattiuu, ho per fermo che faremmo anco questo con

G I O. B A T. Beati noi, & beata la terra, se fusse lauorata da noi con que' la purità,

purità, e diligentia, che faceuano i nobilissimi Romani. Percioche, oltre il vi-
uer felice, che farebbero, ella parimente produrrebbe assai più di quello che fa:
per vederli vn'altra volta accarezzata da giudiciosi cittadini, & liberata da
rozzi contadini; contra de' quali è talmente sdegnata, che non è marauiglia,
se non rende quei boni ricolti, che soleua a quei felici tempi. Et meritamen-
te, dapoi che non conoscendo essi il vero coltiuare, vogliono ancora prendere
il doppio, & treppio di quello, che douerebbono fare: pensando i ciechi di arric-
chirsi in campi assai con poche fatiche. Onde non è marauiglia, se tali sgratiati
stanno sempre poveri, & se apportano danni infiniti a i lor patroni. Che se si
costituassero i Censori sopra questa misera natione, come faceuano quei sa-
pientissimi Romani, non è lingua, che esprimesse mai l'utilità grande, che vci-
rebbe dalle tante possessioni, che hoggidi sono così mal trattate.

*Esempio
de gli A-
gricoltori
Romani,
& della
terra as-
sinnata
da rozzi
cittadini.
Quàio
farebbe-
ro che vi
fussero
Censori
sopra
i lauora-
tori della
terra.*

VINC. Ogni hora vengo più in cognitione, che voi coltiuate questa vo-
stra possessione con maggiore vtilità di quel che fanno infiniti massari.

GIO. BAT. Chi non sà, che ciascun par nestro può far lauorare i suoi
poderi con altro vantaggio, di quel che possono i tanti contradini, a i quali, o
per pouertà, o per dapocaggine non val lo scudo otto carlini? Et questo dico,
perche (doue per esempio) io dò a gli huomini, che scaluano gli arbori, &
acconciano le viti, marchetti otto al giorno, & non altra cosa, essi li danno
quasi tanto, & ben da mangiare da pari suoi. Et quel medesimo potrei dire
del tagliare, & ordinare i fieni & altre cose, che occorrono alla giornata. Et è
così marauigliosa, che più volentieri seruono a me (benche non dia lor da man-
giare, come essi fanno sempre) che non fanno ad essi; percioche li pago col
denaro di sera in sera; doue per contrario sono stentati da loro nell'hauer la
mercede a settimane, & a mesi, senza che il più delle volte, sono pagati con rob-
ba per più precio di quel che vale, & della più tritta. Lasciando da canto le
persone inutili di casa, & altre cose assai, che gli apportano danni grandi, quan-
ti credete siano gl'interessi, che gli occorrono ogni anno nel comprare buoi,
cauali, panni, & altre cose assai, a pagarli al nuouo raccolto? Che se pigliano per
cinquanta scudi, fra il costar di più del pretio corrente a danari, & il darli tanta
biada a quel tempo, che ordinariamente vale manco di tutto l'anno, più volte
ne pagano più di cento. Et vi sarebbe da dire anco de danni grandi, che pati-
scono per il carreggiare ad altri, per il morire de' bestiami per sua cagione, per
il mal lauorare, per il mal seminare, ma lasciandoli da parte, ritorno a dire, che
se molti cittadini coltiuassero i suoi poderi, non solamente haurebbono dop-
pie entrate nella parte dominica, ma ancora nella colonica.

*Con qua-
to vantag-
gio può la-
uorare la
terra il
cittadi-
no che l'
coltiua.*

VINC. Dapoi che mi fate certo di questa sì grande vtilità, vi prego, che
mi diciate quelle cose, che mi conuerrebbero per coltiuare i miei campi su-
burbani.

GIO. BAT. Primamente vi bisogna vn valente bifolco, non guardan-
do a pagarlo bene. Percioche da lui dipende tutto quell'utile, che si può aspet-
tare dall'Agricoltura. Che ritrouandolo da bene, non tanto farà amoreuole
a i buoni nel darli da mangiare, & bene con misura, ma etiamdio li fregherà la
sera molto bene, innanzi che si colchin. Il buon letto fatto da lui con paglia,
con altro strame; & la mattina per tempo li netterà, & streglierà benissimo:
oltre che li lauerà spesso volte la coda con acqua tepida, per esser cosa che li
gioua assai. Et gli hauerà rispetto a non farli lauorare nel gran caldo, nè quan-

*Quan-
to importa
a pagar
bene il
valente
bifolco.*

do pious, o netica, se non per la gran necessit ; ne anco li caricher , ne faticher  per lungo viaggio: non battendoli se non rare volte, & con discrezione. Et come faranno giunti a casa scalmanati, li spruzzar  del vino in bocca, & non li legher  alla mangiatora, fin tanto che non haueranno cessato di sudare, & di ansare: Dandoli dapoi il loro cibo, secondo che di mano in mano lo mangiano, & come ne haueranno mangiato vna parte, li condurr  all'acqua, accioche beuano secondo il loro bisogno.

Ancora egli arer , erpicar , & seminar  sempre con ragione. Et non meno sar  diligente nel leuar per tempo: & massimamente ne i gran caldi, per arare nelle hore fresche sin'a terza, o poco pi : & dapoi vi ritorner  passate le vint'hore, & arer  sin'all'Aue Maria; percioche a questo modo sismantengono sani i buoi per lungo tempo. Et come hauerete vn'huomo simile, pigliarete ancor'un'altro per boaro, accioche lo aiuti a gouernare, & a cacciare i buoi, & i caualli anco a caricare, & scaricare i carri, & in altre cose assai. A questi darete la casa doue st  il massaro con l'horto, & le cose necessarie per lo viuere loro, come faccio ancora io a i miei, senza hauerne altro incommodo, & con lor contento, percioche mangieranno alle sue hore, & senza rispetto alcuno.

VINC. Ditemi quanto salario date loro, & la quantit , & forte del viuere.

GIO. BAT. Primamente io d  al bisfolco quindici scudi ogn'anno, & al bouaro dieci: Et per lo viuere, d  a ciascuno some tre di farina, otto brente di vino, & tante libre di carne salata, di formaggio, di olio, di sale, & le legne, che li bisognano. Ma sappiate, che io sono amato da loro, & mi serouono con diligentia: perche ancora essi veggono, che hanno buona compagnia da me, cos  nel viuere, come nel pagarli liberamente.

VINC. Mi piace questo bell'ordine, che voi tenete, & che trattate cos  ben questi vostri seruitori. Che se molti offeruassero queste cose, o non li stentassero nel darli la lor mercede, o non minacciassero di dar loro in cambio di essa delle bastonate, o delle ferite non gittarebbono a terra il coltinar de' loro campi, come fanno. Ma lasciando questi tali: vi prego, che mi diciate anco la sorte de' buoi, che io debba comperare.

GIO. BAT. Vi consiglio, che non spendiate i cinquanta, & sessanta scudi di il paro, come costano i Bolognesi per esser grandi: ma che pigliate buoi mezzani, giouani, ben quadrati, robusti, & in luoghi sterili, & aprici; percioche si mantengono in ogni luogo, bench  sia morbido, o molto caldo. Ma se li potete hauere nelle contrade vicine, o nella propria terra, lodo che gli pigliate pi  tosto per qualche pretio di pi , che de i forestieri, attesoche non patiranno, come faranno quelli. Et se pur faranno d'altri paesi, & giouani, per lo primo anno gli hauerete rispetto a non faticarli molto, & specialmente nel gran caldo: Tenendoli pi  tosto a buon fieno, che farli pascere herba, percioche non solo si manteriranno ad ogni fatica, & temeranno manco il caldo, ma dureranno anco lungo t po sani, & spenderanno poco pi , conciossiache, per n  pascolare i prati raccogliere pi  somma di fieno, & migliore, che non fareste se fossero pascolati. Auuertendo parimente a non restarli ad altri, & manco a mandarli in careggio di lontano, perche li godereste poco tempo.

VINC. Poiche io ho inteso questi si vtili precetti, desidero, che mi diciate la natura de' terreni diuenti, che si trouano ne i colli, & nel piano nostro, accioche

De' terre
redimersi
conoscere
tra noi.

cioche sappia quanta differenza vi vuole nel coltiuarli, per farli produr quei frutti, che meglio appetiscono.

G I O. B A T. Mi piace, che non mi dimandate la grandissima varietà, che dicono gli autori antichi, & però vi ragionerò solamente de' nostri petrosi, giarosi, sabbiosi, ladini, & casalini: & poi de' forti, crudi, & duri, tacendo quegli altri, che sono paludosi, ledosi, gestosi, & cretosi; perciocche questi sono (come ho detto) da schifare come peste.

Cominciando adunque a narrare di quei, che sono contigui a i monti nostri; iquali ordinariamente sono più tosto forti che altramente, dico, che abondano di vini, di frumenti, & d'altri frutti. E ben vero che quei di Francia curta, & delle terre vicine non sono in tutti così, come quei di Piedemonte; ma fanno i miglior vini di tutti gli altri: riservando però molte ville della Riviera di Salò, che auanzano tutte le altre del paese.

Poi parlando de' terreni forti, dico, che producono frumenti assai, quando vi va il tempo secco, & particolarmente di Maggio, & poche altre rendite, ma se va piovoso fanno paglia, & poco grano. Ma di quei, che sono crudi, aspri, crolli, o troppo forti, dico, che sono di poco valore perciocche, se non hanno le stagioni temperate di secchezza, & di pioggia, malamente producono frumenti, & altri frutti. Et oltra che quati sono difficili, da coltiuare ancora non bisogna adacquarli mai per l'acqua che vi farebbe tanto veleno.

V I N C. Non vi farebbe qualche rimedio per giouare a simili terreni?

G I O. B A T. Si potrebbero arare, & erpicare più volte benissimo, perciocche quanto più si riuoltassero con l'aratro, & si ritrassero con l'erpice, tanto più farebbono dimesticati dal Sole, dal Gelo, & da i Venti, & anco dal Letame quanto più somma ve ne fosse dato.

V I N C. Che rimedio farebbe a quelli altri terreni, che sono talmente maligni, che come sono assaliti dalle piogge, resta l'acqua nella superficie, finche non è consumata dal Sole, ouero come sono percosi dalla secchezza; si fessano di tal forte, che vi si nasconderebbono delle lepri, & forse maggiori animali?

G I O. B A T. Aiuterebbono questi terreni quando si conduceste loro sopra gran quantità di sabbia, & mescolarla con seco nell'arare, come se fosse tanto letame. Et se la prima volta non fossero migliorati almeno in buona parte; fare il medesimo vn'altra volta, & vn'altra se tanto bisognasse. Che facendo ben questo non pur si mollicarebbono, & si coltiuarebbono con qualche commodità: ma ancora digerirebbono maggiormente le acque pluuiiali, & quelle si danno loro, quando si adacquano. Vero è, che quando se ne trouassero, che haueffero della sabbia, o ghiara minuta, sotto vn braccio, o due (come ve ne sono) in quel caso sarebbe forse meglio a far de' fossi non molto lontani l'uno dall'altro, & tanto alti, quanto bisognassero per cauare, & trarre tai terreni in cima da vn lato, & gittar poi in fondo altro tanto del cattiuo; perche così si mescolarebbono insieme benissimo.

V I N C. Dubito, che a far questa spesa, ella non fosse maggiore della utilità che si potesse hauere.

G I O. B A T. Ancora io farei del vostro parere, quando si facesse questo in molti paesi, doue i loro terreni vagliono poco pretio. Ma vedendo, che i nostri peggiori vagliono otto, & dieci scudi il iugero, come fossero concii al modo detto, non valerebbono meno di cinquanta, & cento. Ma quando non si facessero queste

*De' terre
ni vicini
a monti
nostri.*

*De' terre
ni forti.*

*De' terre
ni, che so
no di po-
co valore*

*Come se
può gio-
uare a si-
mili ter-
reni.*

*Modi per
ridurre i
terreni
maligni
a gi-
che s-
do*

queste spese, lodarei almeno, che vi si piantassero de gli arbori più tosto, che seminarui biade, ò prati: & spetialmente delle viti spesse, quando fussero della medesima trista sorte di alcuni terreni di Gattolengo, i quali quanto più sono disperati da coltiuare, producono però le viti talmente belle, & buone, che fanno i migliori vini di tutto il piano. Et questa è la maggior virtù, & più importante di ogni Agricoltore (come non mi fatio mai di replicare) a sapere cauare quelle rendite più vtili, che si può raccogliere da tutti i terreni, secondo la loro natura.

VINC. Poscia, che a voi mi riporto di quanto hauete detto, aspetto anco, che seguitiate nel chiarirmi de gli altri terreni promessi.

*De' terre
ni sab-
biosi.*

GIO. BAT. Fra i leggieri di questo paese, vi sono i sabbiosi, che sono i più deboli, & più magri di tutti gli altri terreni: percioche, quantunque se li diano grasse assai non sono però così tosto sparse, che sono arse dal Sole, ò cacciate al basso dalle pioggie, & più se si adacquano. Ma venendo a i terreni ladini, & casalini, dico, benché siano la manco parte del paese nostro: sono però il fiore di tutti gli altri: Deiquali è anco il più perfetto il ladino per essere più molle, & più dolce di ogni altro da laurare. Il quale, per essere quello, che arricchisce la nostra patria di tanti lini, & che rende tanta copia di frumenti, migli, fieni, & altre rendite, però non è marauiglia se in più ville si vendono cento cinquanta scudi il iugero. Onde, si come non errano coloro, che comprano tali terreni; così se ingannano grandemente quegli altri, che li pigliano eattui ancorche costino poco pretio, attesoche quanto più spendono, tanto più si disperano per non vederui mai vn buon raccolto. Lodo bene a comprare i campi roiuinati, ma buoni di fondo, & ben situati, percioche in poco tempo si possono ridurre a paro de' migliori.

*Le lodi
de i terre
ni, ladi-
ni & ca-
li ni.*

VINC. Hora, che mi hauete mostrato benissimo la natura de' terreni principali del nostro piano: mi farà grato, se mi diuisarete non meno le qualità de' colli, & come si debbono coltiuare.

*Della na-
tura de'
colli. &
quel che
si fa deue
metter se-
condo i lo-
ro siti.*

GIO. BAT. Bisogna primamente, che io distingua le quattro parti de' nostri colli, & dare a ciascuna quel tanto che le conuiene. Percioche, altra cosa vuole il sito, che è verso Tramontana, & altra quella dell'Austro. Altro vuole il sito, che è verso Oriente, & altro vuole quello dell'Occidente. Onde parlando prima del sito, che è verso Tramontana: dico, che il proprio suo è piantarlo di castagne, accioche si habbiano i loro frutti, & si possa seruire di quegli arbori, secondo che sono atti per fabricare, ò per far' altre cose necessarie; percioche da questi si hauerà altra utilità, che non si hauerebbe da altri arbori, ò da i pascoli al tempo loro. Ne vi sono da ponerui altri arbori fruttiferi; & manco da seminarui grani; scenciosia che si haurebbe poco frutto. Et quanto alle altre parti dico che vi piantino delle oliue & più tosto al Mezodi, che all'Occidente, ma meglio all'Oriente, percioche simili arbori amano il primo Sole. Et il medesimo dico delle mandole, de pomi granati, & de' fichi.

VINC. Considerando, che i colli vicini alla città sono habitati da i nobili, credo anco vi starebbono benissimo da Oriente, & Mezodi i cipressi, pini, lauri, mirti, & altri arbori gentili.

GIO. BAT. Lodo ancora in questi per bellezza: ma per utilità, e meglio piantarui de' pomi, peri, moniache, & brogne, ouero (come ha detto) delle mandole, pomi granati, & fichi, perche questi arbori ricercano simili siti.

Non

Nō manco lodo a piantarui delle viti buone, & specialinente delle vernacchie gentili, & delle moscatelle, se però quei siti producono vne delicate, percioche quanto più saranno buone, tanto migliori beuande faranno.

VINC. Qual modo lodate voi circa il coltiuare bene il fondo di ogni colle. l'arare, o zappate, ouer vangare.

G I O. B A T. Si coltiua perfettamente con la vanga, ma perche molti colli sono duri di terra, compagnata di pietre assai, però bisogna lauorarli con zapponi lunghi, ma non larghi, & da huomini gagliardi, percioche lauorando valentemente, vi faranno produrre de i grani in quantità, senza che quegli arbori renderanno de i frutti in copia. Et è veto, che quando vi si potesse arare, che si farebbe con minore spesa, ma quel fondo non restarebbe così ben concio, come farebbe da i zapponi a braccio. Et pur chi volesse arare, non ari mai sù, e giù, ma solamente a trauerso, & con tal modo che le acque pluuiali nel discendere essendo ritenute da quei solchi, non possono condur le grasce altrove.

Come si debbono coltiuar i colli.

V I N C. Non vi farebbe qualche rimedio, che queste pioggie non menassero tali grasce in altre parti?

Che è bene accennar i colli a banche.

G I O. B A T. Si potrebbero fare i sostegni alti, & larghi a banche in fila, secondo, che i colli fossero più, & meno erti, & massimamente a quelli, che hanno sotto i sassi piani, percioche, spezzandoli, & cauandoli, si farebbono tai sostegni di muro secco, cioè senza calcina, facendoli dentro delle finestre penetranti in quantità, ma non più larghe d'un palmo di mano in quadro, & lontane vna dall'altra per fila non meno d'un braccio, per piantarui poi de' cappari, quando il terreno di sopra sia fatto vguale sino alla cima di ogni muro. † Che facendo questi muri di mano in mano con bell'ordine, & con le dette finestre, non solamente si raccoglierà ogni anno gran copia di cappari, quando habbiano vigore dalla terra di dietro, & dal Sole dinanzi, & senzaocumento di Tra montana; ma anco si potrà empir sopra di artichiocchi tutto quel sito piano. Mi potreste dire, che simili muri farebbono di qualche spesa: ma stando la grande vtilità, che renderebbono i cappari, & gli artichiocchi, si farebbono anco con gran vantaggio.

† *Ma che quelle file sia: o però nell'ascendere, o nel discendere lontano almeno due, tre braccia: uel cial'vna dall'altra.*

V I N C. Non è dubbio alcuno, che quando si facessero queste cose con diligentia; renderebbono altra sorte di vtilità, che non farebbono le viti, oliue, mandole, & altri arbori fruttiferi, che vi fossero Ma, & all'vno, & altro modo si cauerebbe da questi colli non meno entrata di quello; che si potrebbe fare d'ogni altro buon sito del piano.

G I O. B A T. Molto mi marauiglio, che non siano preggiati i colli ben situati, assai più di quel che sono: percioche non pur ogni spirito gentile, vi può godere la soauità dell'aere, l'amenità de' siti, la vaghezza delle prospettiuæ, & i tanti piaceri che vi si pigliano: ma etiandio questi luochi piantati di arbori fruttiferi, ne capiscono quattro volte più, che non fanno i luoghi piani: perocchè, si come questi, piantandoli spessi si ombrano l'vn l'altro: così quegli altri si trouano (secondo, che quei siti ascendono) di arbore in arbore superiori a gli altri, non occupandosi in modo alcuno.

Quanta vtilità; sarebbe, quando i colli assessero i colli con intelligentia.

Che diremo poi quando si ponessero questi colli ad argini, cioè a banche, come hò detto: che non essendo tropp'erti crescerebbono quei medesimi fondi, almeno vn quinto di più? Che in vero, appresso alla grand'vtilità, che si cauerebbe,

rebbe,

rebbe, questo aumento pagarebbe quanta spesa vi fusse fatta.

V I N C. Non mi marauiglio dell'accrescimento, che fan gli arbori in tali siti nel numero; ma ben mi stupisco di quel che dite, che gli atginati, cioè fatti a banche, creschino in misura vn quinto di più.

G I O. B A T. Non è dubbio, che questa cosa è certa; percioche, misurando lo spatio de' muri in piede, & de' terreni spianati, fa che cresce quel che ho detto. Et questo cel mostrano benissimo gli scalini d'ogni scala, i quali misurandoli in altezza, & in larghezza, sono di più, che non è a misurar quella per drittura in lunghezza.

*Le cose
che biso-
gnano p
coltiuar
ben la
terra.*

V I N C. Vi sarebbe da ragionare ancora della diuersità de' tanti monti nostri; ma perche vi vorrebbe tempo assai, sarà meglio che mi ragionate de' modi, che si ricercano a coltiuar ben' i campi.

G I O. B A T. A laurare ben la terra, vi bisognano tre cose. L'huomo di

giudicio, i buoi a proposito, & l'aratro ben' ordinato. Ma sopra il tutto consiste, che'l bifolco conosca ben la natura de' terreni, & fondi l'aratro quanto può in quei che sono di buon fondo, & ne gli altri tanto quanto se ne troua di buono.

*Che'l ve-
ro ara-
re si fa cō
minor
spesa, e
cō più u-
tilità
che ad
arar con
maggior
spesa.*

Percioche, si come fondando l'aratro ne i buoni, riuolge sempre quella miglior parte, che si troua grassa per non hauer fruttato come ha fatto quell'altra che era di sopra, così quando si fondasse troppo ue i cattiuu, potrebbe volgerne di quella, che non mai fruttarebbe. Vero è, che non si può errare a pigliar sempre poca terra con l'aratro, percioche non solo quanto più entrerà nella buona, & la taglierà sottilmente, tanto maggior copia di frutti renderà: ma anco in molti campi doue vogliono quattro buoi, & due persone per trame malamente sei, ouer otto perliche al giorno, ve ne basteranno due, & il bifolco solo per arare perfettamente tre, le quali renderanno anco più frumento con quattro quarte di semenza, che non faranno le otto dette, con quarte dodeci.

*L'esperitō
za dell'a-
rar bene,
& cō mi-
nor spesa.*

V I N C. A questo modo, voi mi fate veder il gran vantaggio, che si fa nella Parar bene, percioche non tanto si risparmia la metà delle persone, de buoi, & della semenza; ma si raccoglie ancora tante con vinti iugeri di terra ben' arati che costino due mila ducati, quanto si fa con quaranta, che siano arati male, & che costino quattro mila.

*Effetto
rolando
dell'a-
rar quā-
do si se-
minano
le biade.*

G I O. B A T. Hora, si come vi ho detto, che l'arar bene importa a prender sempre poca terra con l'aratro, & fondarlo quanto più si puote; così perche ordinariamente non si fonde la prima volta, come bisognerebbe per trouar la terra dura siano fondate le altre, quel più che si può: non fondando però tanto l'ultima, sopra della quale si seminano i grani, ouero che si riuolgono sotto con l'aratro. Percioche, si come molti Agricoltori, mentre che'l tempo è dolce, arano prima il campo, & poi subito seminano sopra il frumento; erpicandolo talmente, fin che è coperto con due, ò tre dita di terra; così venendo il primo freddo, seminano primamente i grani, & dappoi vi riuolgono addosso non men d'un palmo di terra. Et però non è marauiglia, se per questo, non possono vscir fuori così facilmente, come fanno, quando sono coperti con poca terra, & se nascono così rari: percioche quanto più tardano a nascere, tanto più vi si guastano gli occhi, & sono ridutti gli animalletti sotteranei.

V I N C. Io non sò, chi potesse mai biasimare questi auuertimenti poi che questi tali coprono (per essemplio) per tutto Settembre i grani con due dita di terra nel seminarli sopra; & il primo giorno di Ot-
bre

brà vi riuolgono tanta somma nel ridurli sotto con l'aratro.

G I O. B A T. Poi il buon' Agricoltore, oltra il fondar l'aratro, & pigliar sempre poco terreno, lo rompe prima per lungo, & nel ritagliare, lo ara per trauerso. Dapoi si come la terza volta lo fende anco per lungo, & la quarta similmente per trauerso: così l'ultima, che è quinta, volendo seminare ritorna ad ararlo per lungo. Et non ostante, che egli erpica di aratura in aratura sempre per lungo, & per trauerso, tritando le dure con erpice grande ben fornito di denti lunghi di ferro: caua parimente le cattive herbe co i rastelli di ferro, & le brucia in monticelli come sono ben seccate dal Sole. La onde, arando, & erpicando, & rastellando; non pur netta benissimo ogni cam po sporco in tre, à quattro arature, & erpature; ma il frumento, che vi nasce, produce anco più lunghe radici, che non farebbe quando nascesse in altro terreno lauorato basso; senza che le acque pluuiali non le possono offendere; atteso che trapassano più facilmente di sotto, lequali per contrario vi rimanerebbono adosso, quando le radici hauessero sotto, & attorno quel terreno duro.

V I N C. Questo modo di arare, & di erpicare mi pare perfetto ne i campi scoperti, ma non sò come si potesse arare, & erpicare a trauerso in quelli che sono vignati.

G I O. B A T. Che ha gli arbori, & viti, che rispondano per drittura ben giusti in ogni parte, può imitare gli Agricoltori di Rouado, & di altre terre vicine, i quali arano, & erpicano tanto per trauerso ne i vignali, quanto per lungo, leuando le viti con le mani, ò con due forcelle talmente, che gli animali vi passano benissimo sotto, senza danneggiarle.

V I N C. Possiamo adunque assomigliar queste cinque arature, & erpature al vangare a braccio, per esser il miglior coltinare, che si possa fare.

G I O. B A T. Non è dubbio che'l vangar la terra è cosa di maggior coltuatione, che lo arare a qual si voglia modo: sappiate, che egli è d'altra perfectione, il cruiellar co i cruielli di fil di rame, ò più tosto di ferro; percioche non tanto ella si tira, & netta quanto si può desiderare; ma anco resta talmente, ò sospesa tutta per vn palmo, & quel più in altezza che si vuole, che non vi è senza buona, che non renda più del doppio, che non farebbe in altro campo. Perche considerando, che quella terra si troua come cenere; si può credere, che doue ne nascerebbono cento nelle altre, in questa ne nascerebbono più di cinquecento. Vero è, che non farebbono buone quelle terre, che hanno delle pietre assai, ò che sono dure, ò crude, ò molto forti: ma si ben quell'altre, che sono a proposito, & che all' hora si trouassero asciute.

V I N C. Credo, che questo si farebbe commodamente all' Agosto, al Settembre, & alla Primavera: & massimamente per piantarui asparagi, artichocchi, zaffrani, & altre cose gentili, che sono di vtile assai.

G I O. B A T. Seguitando pur quello che fa il buon' Agricoltore: dico, che non ara mai terreno alcuno nel tempo, che è talmente bagnato, che nell'ararlo resti i pezzi grossi, e specialmente quei, che sono molto forti, ò duri, ò crolli, percioche diuengono tanto, serrati, che poi non si possono ridur in poluere, & manco riceuere in se la semenza per darle vigor di nascere, ò da produr al tempo sicuro frutto. Et oltra, che mai non ara i terreni sangosi, perche se non sono asciuti, restano difficili da maneggiare, & manco habili da seminare per più tempo, vsa ogni diligentia anco nell'arare sempre terreni.

sempre tutti gli altri, in quel miglior stato, che sia possibile.

Poi quando ara a canto delle viti, & d'altri arbori, non trapassa gli impedimenti delle lor radici, con leuare l'aratro, & passare sopra ogni volta, che le sente, come fanno molti, ma sempre si ferma, & le taglia con l'acceta, senza stracciarle a pericolo di spezzar l'aratro, & danneggiare i buoi. Cosa in vero vituperosa di coloro, che non le troncano: conciosia che ingrossandosi, & allungandosi ogn' hora più, fanno notabil danno alle seminate: sì perche diuorano le loro grasse, come perche impediscono l'aratro, che non può mai mouer quella tanta parte del terreno ch'elle occupano.

V I N C. Perche vi sono alcuni, che dicono esser molti terreni, che quanto più si arano, tanto più diuengono magri, & fanno manco frutto: però vorrei saper da voi quello, che ne sentite.

G I O. B A T. S'ingannano nel dire, che ve ne siano molti. E ben vero, che se ne trouano alcuni pochi, che sono talmente leggeri, che quanto più sono arati nel gran caldo, tanto più sono traffitti dal Sole: onde restano poi deboli nel produrre i grani. Ma però la esperienza ci fa vedere, che fuori di questi pochissimi, quanto più si arano gli altri a i tempi debiti, tanto maggior raccolto producono.

*Le regole
che si deb-
beno obser-
uare nel colti-
uar bene
i campi.*

V I N C. Parimente desidero, che mi diciate de gli altri riti, che seruano i nostri buoni Agricoltori nel coltiuar diuersamente i campi.

G I O. B A T. Parlandoui primamente delle nostre contrade, le quali partecipano della natura di tutte le altre del paese: dico, che quando vn campo ha fatto vn sol frumento, ò altra biada grossa, e che sia per farne vn' altro il seguente anno; leuata che sia tal biada in paglia, sia segato lo stipulo più tosto, che si può, & poi arato quelle volte, & erpicato al modo, che ho detto; non mancando di seminarlo per tempo, & per Lura nuoua, essendo possibile, pur che quel terreno non tem i vermi, ò che non sia molto forte; perciocche più raccolto renderanno cinque stara di semenza, che non faranno sette a seminarli tardi; come per Proverbio si dice. Si come il seminar per tempo inganna alcune volte, così seminar tardamente inganna quasi sempre.

*Prover-
bio.*

Poi non ritrouando il campo ben netto, ancorche fosse ben arato, & grasso: dico che non si si mini, perche produrrà assai manco d'ogni altro, che fosse magro ma ben coltuato, & netto. Et d'vn' altro, che habbia fatto frumento per dui anni continui, & che nel seguente resti voto: leuate fuor le coue, sia segato subito lo stipulo, & seminato di miglio, innanzi che finisca Giugno; perciocche fino a quel tempo è il fior di seminarlo, & dappoi sia ben zappato per due volte. Et appresso San Martino, sia bene carrettato, & poi bene arato. Et cotto dal gran gello, sin alla fine di Gennaro ritagliato, & erpicato. Et letamato lo bene, sia seminato di vecchia, & vena per metà nella terza aratura fatta al principio di Marzo, dandoli la istessa misura, che si fa del frumento.

*Dal semi-
nar la
vecchia,
e vena
inquinata.*

V I N C. Non sarebbe meglio a ponerui più vecchia, per essere anco miglior pastura della vena?

G I O. B A T. Ho detto di seminar queste due cose per metà, acciocche maggiormente sia sustentata la vecchia dalla vena nel crescer bene alta, benchè la vena è poco men buona in tal caso che la vecchia. Et passati i quindici di Maggio essendo quasi compiuto il grano di questa pastura, sia tagliata, & come sarà secca sarà anco perfetta per li buoi, & per li cauali, i quali staranno grassissimi senza darli

darli altramente biada. Et oltre che ella non danneggia quel terreno, renderà ancora assai più herba di ogni trifoglio. Onde, levata dal campo, allhora vi si potrà seminar subito de i fascioli, ouer del miglio intorno a gli otto di Giugno. E vero, che seminandoui fascioli, quel terreno produrrà l'anno seguente più fumento, che non farà a seminarui miglio. Percioche, si come questo lo smagisce sempre, così quello l'ingrassa.

VINC. Adesso conosco la gran dapocaggine di tanti, che fanno colture per seminarui a quei tempi fasoli, o migli, non auisandosi a seminare prima questa pastura, laquale si raccoglie da vn tempo, che quel terreno dorme, o posa.

GIO. BAT. Sappiate che ne raccoglio tanta da tredici, o quatordec iugeri, che ella mi mantiene tutto l'anno sei animali, che io tengo per la coltivatione, senza darli fieno, o biada.

VINC. Poiche siamo sopra il pascere gli armenti, desidero che mi diciate, come si semina il trifoglio, per hauer del fien assai.

GIO. BAT. Quantunque generalmente si semini di Marzo nelle biade; tuttauia mi piace più a seminarlo da San Bartolomeo fin'a i dieci di Settembre nel terreno seminato di segalla erpicata. Percioche gittando all'hora quella semenza nella poluere, & erpicandola almeno due volte dentro, oltre le erpicature fatte alla segalla s'incorpora: talmente in quella terra, che ve ne resta poca che non s'appigli. Ma seminandola di Marzo, non tanto non può nascere così bene, come fa ne i detti giorni (per esser gittata sopra la terra dura) ma muore anco tutta quella, che rimane sopra le foglie della biada. Et oltre che questa di Agosto, & de' detti giorni di Settembre, è più alta al San Martino seguente, che non è quella della primavera, quando si tagliano le biade, non teme, ne anche le pioggie, i freddi, & la secchezza per esser benissimo radicata. La onde, segandola dappoi subito che faranno tagliate quelle biade, non pur si farà vna bona stoppia trifogliata, ma produrrà etiandio due segate di fieno, se però il tempo non le farà molto contrario. Et questo posso dir per la lunga pratica, benché fin'hora pochi mi habbiano imitato.

VINC. Qual semenza vi par migliore per seminar questo trifoglio quella che ha attorno la guscia, o quell'altra che n'è senza, & ben netta?

GIO. BAT. Non è dubbio, che quella della guscia è assai migliore, per hauer i grani più viuaci, & perche vi presta aiuto nel farli nascere, Et coloro che la fanno fiori della bulla, non per altro la nettano, che per conseruarla in poco luogo, per commodar i compratori, che la portano di lontano.

VINC. Quanta somma dell'vna, o dell'altra semenza vi pare, che se ne dia a ciascun iugero di terra.

GIO. BAT. A far che vn terreno ben netto di tal misura, produchi del fieno assai, non bisogna seminarui manco di cinque pesi di buona bulla, ouer mezzo di bella semenza netta; & specialmente al Marzo per le cose dette. Percioche, quanto più sene spargerà di manco, tanto più ella nascerà rara, & de cattive herbe maggiormente vi veniranno in luogo del buon trifoglio. E però, si come sono da biasnar questi, che seminano tai semenze scarsamente, benché i terreni siano ben netti, così non sono da lodar coloro che li spargono abundantemente in quei che sono sporchi, perche tutti raccoglieranno poco fieno.

VINC. Pofcia che mi hauete moſtrato chiaramente quanto importa queſto ſeminar di trifoglio ; vi prego che mi diciate anco del modo, che ſi tiene a pratar vn campo per ſempre.

Del pratar vn campo per ſempre, & dell'ingraſſarlo a più modo.
G I O. B A T. Biſogna primamente nel verno vgualarlo bene, & dapoï arar lo tutto ſottilmente ſenza ſolchi maſtrali almeno due volte per lungo, & per trauerſo, & erpicarlo anco ogni fiata beniffimo. Onde, eſſendo ben netto, & ben ordinato, & ben letamato, biſogna parimente ararlo, & ſeminarlo di vena, pur ſenza ſolchi maſtrali, & erpicatolo vna volta, ſeminar ſopra la ſemenza di trifoglio abbondantemente, per le cagioni c'hauete inteſe; erpicandola almeno due volte dentro. Et come ſarà tagliata la vena alla fine di Giugno, ancor'a mezo Luglio ſia ſegato la ſtoppia per gli animali, & dapoï il ſieno che venirà. Non mancando mai a letamare quel prato ogn'anno, & maſſimamente quando non vi è acqua per adacquarlo; ma hauendola, paſſato il primo anno, ſia cacciata addoſſo tutto il verno per ogni luogo: percioche a queſto modo ſi farà ſempre più graſſo, più ſpeſſo, & più abbondante di herba.

Di quanto beneficio è la poluere, che ſi raccoglie & la ſtrada.
VINC. Hauereſte altri modi per giouar maggiormente a ſimili prati?
G I O. B A T. Per far che abbondino d'herbe, non vi è coſa pari al letame meſcolato con la poluere; percioche, oltra che coſta manco del puro di ſtalla, fa produr anco aſſai più paſtura d'ogni altra graſſa. Et però ſi raccoglie prima la poluere per le vie frequentate al tempo del gran caldo, ben ſecca, & ſi conduce nel cortile, ò più toſto nel prato, che ſi hà da letamare, laquale ha tuttaua con ſeco dello ſterco de gli animali, della paglia, & delle altre graſſe. Et ſeminate che ſiano le biade, tutte quel letame che ſi cauà dalle ſtalle, ſi conduce di volta in volta doue ſia tal poluere bene ammucchiata, & nello ſcaricarlo ſi meſcola beniffimo con lei di mano in mano per metà, fin che vi è da creſcere total materia. Laqual ſi laſcia coſi ſinche è dalle acque, & dal gelo ben trafitta, & ben matura. Onde ſpargendola al Gennaro ò al Febraro per lo prato, rende (come ho detto) aſſai più herba, che non farebbe altro tanto letame puro di ſtalla; percioche queſta miſtura eſſendoſi fatta coſi minuta, penetra più alle radici d'ogni herba, che nò fa quel letame, ilquale reſtando groſſo, gioua manco a i pratiche a gli aratori, per nò poterſi incorporar in quelli coſi, come fa in queſti.
VINC. Chi non hauereſſe letame da componer con queſta poluere, non farebbe ella anco buona per far produr dell'herba in copia, quando ſi ſpargeſſe coſi pura innanzi il verno?

G I O. B A T. Non ſolamente farebbe perfetta a i prati, & alle biade, quando ſe gliene deſſe almeno dieci carra per iugero, ſpargendola come ſi fa lo ſterco de' colombi: ma alle viti ancora, dandone vna palata per gamba, quando ſi colmono all'Ottobre.

VINC. Mi piace ch'ella ſia coſi buona per le viti poiche ſi ſparagna il letame puro, ilqual è perfetto per li terreni aratorij, ma non ſò come ſia bene a darla alle biade, per eſſer ſi potente nel far produr l'herba.

G I O. B A T. Voi hauereſte ragione quando fuſſe arata ſotto, come ſi fa il letame; ma a ſpargerla ſopra al S. Martino, ſi mortifica talmente dal freddo, che ella non può fare, che non le ſia di giouamento grande.

VINC. Vi prego, che mi diciate ancora quante graſſe ſapete, oltra queſte dette, accioche io ſappia con quante vie poſſa far produrre a i prati dell'herba in quantità.

G I O. B A T. Primamente vi sono buone le curature de' gli adacquatori, & fossi loro, le quali siano però posate a mucchi per qualche mese. Oltre che lodo a curar le strade nel verno, & lasciar quel fango a mucchio fin che si conduce al fin di Marzo per li prati. Ma sono migliori le curature dell'ara delle corti, le spezzature delle case, lo sterco de' polli, & quello de' colombi, le quali cose giouano tanto più, quanto sono ben marcite. Vero è, ch'egli è gran beneficio, & con poca spesa, il sollecitar le acque il verno nel farle correr sopra, giorno, & notte (potendolo fare) & particolarmente quando le foglie cadono fregando, & redabolando più volte a quel tempo i vasi maestrali co i rastelli di ferro, redaboli, rastri, zappe, erpici, & altri stromenti atti a commouer le grasse, che si trouano sul fondo di quelli, accioche maggiormente corrano insieme con le acque per ogni luogo. Facendo questo di Nouembre, di Decembre, di Gennaro, & di Febraro: ma non mai a' prati trifogliati, che si arano il secondo anno per seminarui i lini, & frumenti percioche morirebbe ogni sorte di trifoglio. Auuertendo ancora a non far correre l'acqua sopra a i prati vecchi, quando sono gli eccessiui freddi, se ella non ha da continuare: percioche, quando mancasse, quella cotica patirebbe molto per il gelo.

Io commendo non poco gl'inuentori delle lupe di grasse, che si fanno ai cantoni de' vasi, tanto profonde, & lunghe, che nel voltarsi le acque, che continuamente corrono sopra, ne adunano dentro tanta quantità, che nel curarle all'Autunno, & carrettarle alla Primavera per li prati, o per li campi, quando si arano, ne restano con poca spesa molto beneficiati. Facendo etiam di queste lupe ne i fossi maestrali, che corrono di acqua tutto l'anno, le quali siano lunghe almeno vn cauezzo, & lontane vna dall'altra tre, o quattro.

V I N C. Non manco sono da lodar coloro, che hanno drizzati tanti poucchini, che per la città nostra raccolgono tutto'l giorno ne i gerletti lo sterco, secondo che passano i cavalli, & buoi, di contrada in contrada ilquale apporta grande utilità a i campi suburbanj, & beneficio a quei fanciulli, che lo vendono dui quattrini il giarletto, cosa che anco va crescendo ogn'hora più per le ville.

G I O. B A T. Da qui si vede quanta è grande la industria, che s'vfa tra noi nell'accumular diuersè grasse, per lequali non è marauiglia se i nostri campi (benchè generalmente siano per natura sterili) producono più ricolto d'anno in anno, di quel che fanno i buoni di molti paesi.

V I N C. Dapoi che habbiamo detto assai di queste tante grasse, desidero che mi diciate anco qualche via per vguagliare i prati, che hanno i dossi, & valli. Percioche, si come ogni campo ancorche non si adacqui stà ben vguale, & piano: maggiormente questo conuiene ad ogni prato, & specialmente quando si adacqua.

G I O. B A T. Per abbassar vn dosso non molto largo, & lungo: dico che si taglia la cotica del prato in tanti quadretti, che siano lunghi, & larghi non più d'vn braccio, & non men grossi di quattro dita, iquali non solamente si leuano in cotal modo, che non si rompono nel ponerli dal lato; ma etiam di cauato via quel terreno superfluo, si ritornano dapoi di mano in mano, al suo luogo con sì bell'ordine, che quella cotica non resta di produrre l'erba; come di prima. Ma se'l dosso tiene spatio assai, per manco spesa si leua via la cotica a

*Altri mo
di per in
grassar i
campi.*

*Di quanta
utile son
le lupe,
ne' vasi
corrente
di acqua.
Di quanta
utile ap-
porta il
racco-
gliere lo
grassar
le strade.*

*Qua-
son in
strob-
Brescia
ni nell'
accumu-
lar le
grasse.*

*Modo per
accumular
bene i
prati.*

pezzo a pezzo col terreno, ò più tosto si ara, si riduce l'vno, & l'altro in più mucchi: accioche si cuocano dal gran gelo, & dal gran caldo; & che dopò vn' anno si spargano al Decembre, ò al Gennaro, doue è più magro il fondo; per cioche vi produrranno per più anni, dell'herba in copia. Et se per caso quel dosso fusse alto assai; all'hora si conduce quel terreno con la cortica ne i più bassi luoghi, & si rastella poi al Febraro co i rastelli di ferro benissimo di onde è leuato, & anco vi si femina il trifoglio, spargendoui dapoi del letame minuto, & non mancando a restallare, & seminare al modo detto, quanto sarà condotto quel terreno nelle valli: atteso che l'vna, & l'altra parte si praterà più facilmente.

Quanto sia poi dell'empire le vallette, & specialmente doue giace l'acqua, bisogna prima empirle con quella, & dopò ficcarui all'hora tanti bastoncelli lunghi, & corti, quanto si troua la larghezza, & altezza sua: ponendoli lontani l'vn dall'altro non più di due gaccia con le cime di sopra dell'acqua, com'è grosso vn dito, & non di più: accioche leuando da la via, ò lasciandola smarrir, si vegga da quei bastoncelli la quantità di terreno che vi bisogna, ilqual sia condotto di luogo in luogo, finche a pena si vedano.

V I N C. Perche poco mi varrebbero questi secreti, se poi non sapessi proueder alle topine, che tanto rouinano i prati, i lini, & i giardini nel gittar la terra fuori delle loro tane: però mi sarebbe caro, se mi mostraste qualche modo di poterle estermiare.

*Tre vie per di-
strugger
le topine.* GIO. B A T. Tre vie vi sono per pigliarle. La prima è che bisogna farle la guardia, quando comincia a comparir il Sole ne i luoghi doue hanno gittata ultimamente la terra; per cioche in quell'hora medesima sogliono reggitarla fuori. Che hauendo chi li attende, ò badile, ò vanga in quel gittar che fanno, facilmente le leuara fuor di quelle buche.

La seconda è, che doue han cauato di fresco si mandi l'acqua, perche tanto- sto che la sentiranno, vsiranno fuori per ridursi sopra qualche dosso: onde all'hora si ammazzaranno, & si pigliaranno anco viuue.

La terza è, che pigliatone vna viuua nel mese di Marzo, al qual tempo vanno in amore, si deue porr' in vn bacile, ò paroletto la sera doppo l'Aue Maria, ilquale sia primamente sotterrato in tal modo, che l'orlo sia vguale alla terra, che vi si troua attorno; accioche possano saltarui dentro quando la prigionera griderà la notte; onde quelle che la sentiranno (per hauer l'vdito perfettissimo) caminando al modo loro entreranno nel vaso ad vna ad vna per aiutarlo: E quante più ve n'entreranno tanto maggiormente gridaranno, nè pur vna potrà vsire, per esser quel vaso di dentro liscio.

V I N C. Poscia che io resto satisfatto di questa bella inuentione, non posso fare, che non vi preghi anco d'vn'altra, benchè sia difficile. Et questa è la spietata crudeltà, che fanno i vermi alle biade, dopò che sono nate fin che si taglia no, ilche è d'altro dolore, che non è la tempesta; per cioche questa rouina in vn subito, & quelli per molti mesi non cessano di roder le biade, & quasi il cuore, alli stenturati Agricoltori.

G I O. B A T. Io non mi marauiglio, se gli Agricoltori hebbero sempre questa maledittione per cosa disperata: ma ben mi stupisco delle città, castelli, & ville, che non pongano taglia addosso a questi pestiferi animaletti, iquali sono la rouina di molti massari, & patroni, & alle volte accrescono le carestie; Che
se si

se si facesse questo, se ne raccoglierebbono le migliara di sacchi, come più volte si è fatto delle fanfogne, che rodono talmente i pampini, che le viti, & vepaiono abbrusciate; Ma perche vi è poca speranza di tal prouisione, dirò almeno quel poco che possono fare i diligenti Agricoltori per distruggerli.

Primamente si sa, che frà i vermi, che rodono le nostre biade, i più dannosi sono quelli, che noi chiamiamo zaccarole, grossi, & lunghi poco meno di vn mediocre dito: i quali, per esser di natura frigidissimi, non escono mai fuor di terra: ma quanto più cresce il caldo, tanto più si approssimano alla superficie. Et però si distruggono con più facilità nel gran caldo, che d'altro tempo. Bisogna adunque, che l'Agricoltore fondi all'hora l'aratro, & ari sottilmente: per cioche si come nella prima aratura si scopriranno la maggior parte; così nella seconda, & più nella terza, pochi faranno, che non siano veduti. Ma perche egli non potrà tutt'a vn tempo arare, & ammazzarli, però sarà bene hauere vna persona che lo seguiti con vn canestro, & metterli dentro viui, o morti secondo che l'aratro li scoprirà; per darli poi alle galline, le quali diueranno grasse, & faranno de gli oui assai. Basta, che chi farà ben questo, vedrà, che in due, o tre arature, non ve ne restaranno se nò pochissimi.

*Madiper
distrug-
ger' i ver-
mi chero
dono le
biade.*

Ancora si possono ammazzare a vn'altro modo ne i campi, che s'adacquano, che faranno rotti con l'aratro di Giugno, o di Luglio; & è, ch'essendo ben arso quel terren dal Sole; vi si ponga dopò nona adosso l'acqua, ma con sì fatto modo, che ella vada lentamente di man in mano, per tutto il campo, & si lascia suso fin tanto (& non più) che quei vermi sian venuti fuor di terra per fuggir la morte. Onde non pur essi vi annegaranno, & faranno beccati dagli uccelli, o si potranno raccogliere con le mani, o pale, o con altri stromenti; ma si distruggeranno i lucertoni, musoni, forzi, topine, & quanti animalletti dannuoli sono fra due terre.

VINC. Mai non intesi questi secreti. Sò ben che molti seminano de' lupini per ingrassar i campi, & anco (come alcuni credono) per far morir questi animalletti, o almen per farli ritirare al basso.

GIO. BAT. Lodo ancor'io il seminarli di Luglio nella seconda aratura per ingrassar i terreni magri; ma non già in quelli che sono freddi: perche restano piccoli, & manco san morir i vermi. Vero è, che per quell'anno non molestanto le biade seminate; per cioche, andando per roderle, & trouando prima i lupini essere amarissimi, si ritirano al basso. Ma sappiate, che per ingrassar i campi è d'altra vtilità il seminare i fascioli subito; che'l frumento, & stipula son leuati fuori: per cioche non vi vada se non due quarte il iugero, & de' lupini cinque, o sei. Et doue questi non danno frutto alcuno, quelli andando buon tempo, rendono due, & tre sowe per iugero: oltre che per zapparli, si netta anco quel terreno. Poi voltandoli senza tegarli altramente, sotto terra con l'aratro, & feminandoui il frumento, non manco beneficio li renderanno, che farebbono i lupini. Et benchè i vermi si nodriranno in quelli (per non essere amari), però non molestaranno il frumento.

*Altimo
di cōtra
i vermi.
E per in-
grassar i
campi.*

VINC. Mi piace questa inuentione de i fascioli; per cioche, appresso quello che voi dite, si fa anco se non vn'aratura per seminarli.

GIO. BAT. Vi è ancora vn'altro rimedio, che si come doue è stato il miglio feminandoui il frumento, o altra biada, questi animalletti non vi danneggiano cosa alcuna; conciosia che si pascono de festuchi: & peducci che vi

restano sotterrati dall'aratro, dappoi che'l miglio è leuato dal campo, segato il migliarizzo, così si conduce questo nel campo colturato, & si sparga talmente sopra, che resti ben coperto: che voltandolo poi sotto terra con l'aratro, vi si può sicuramente seminare ogni biada, atteso che si nodriranno in quel medesimo.

*Diecimo
di per in
guastare
non più.*

VINC. Se hauete etiam di de gli altri modi per ingrassare i campi, mi farete cosa grata se me li direte tutti.

GIO. BAT. Il primo modo per beneficiare ogni terreno magro, & più generale, è a lasciarlo posare almeno vn'anno, o due, ma ararlo più volte di verno, & di state, fin che si semina di biada.

Il secondo è cattare le ripe da ogni lato del campo per due cattezzi, innanzi del verno (abbassandole verso i fossi almen due vangate) & nel buttar quel terreno a modo di vn'argine, mescolarlo di mano in mano con la calcina nuova, poi che si cuocerà talmente, che conducendolo per tutto il campo al fin di Febraio, sarà produr più raccolto, che non farà qual si voglia letame.

Il terzo modo è romperlo al San Martino seguente al frumento tolto fuori; & poi ararlo vn'altra volta alla fine di Gennaro, di Marzo, & di Maggio, anco dopò San Bernardino, per seminarui all' hora i fascioli, & dappoi vn'altra volta quando si seminerà il frumento, o altra biada.

Il quarto è letamarlo bene con letame, che sia più tosto fatto di fresco, che vecchio, & darlo per Luna crescente poco innanzi del seminare, & sotterrarlo con l'aratro quanto più presto si può, accioche non sia arso dal Sole, & da i venti: percioche quanto più è sparso, & riuoltato sotto fresco, tanto maggiormente morbidisce, & gioua a tutti i grani, & alle altre semenze. Vero è, che'l produce più copia di herbe, che non fa il letame vecchio, laqual cosa è biasimata da gli antichi, benchè da noi Bresciani la lunga pratica fa offeruare il modo detto.

Il quinto è, che essendo il terren leggiero, si faccia andar di continuo al Febraio, dell'acqua buona sopra la biada, almeno per dieci giorni: percioche vi giouerà, come s'ella fusse letame.

Il sesto, è bruscicarui le stoppie, & altre herbe, dappoi che è mietuto, & per maggior beneficio bruscicarui delle legne chi ne hà abbondanza empiedo i solchi maestrali dall'un capo all'altro, & poi dargli il fuoco, perche ella bruscierà tutta in poco tempo, & beneficerà quanto sarà giunto quel fuoco, & anco done quella cenere sarà sparfa.

Il settimo, è lo spargerui della calcina, laquale ingrassa grandemente, & netta benissimo ogni terreno dalle cattive herbe.

L'ottauo modo, è lo spargerui ancora la terra cauiata per fare il salnitro, quando è finita di cuocere, & che egli è finito di fare.

Il nono è (com'hò detto) il dare sopra le biade dopò San Martino, la poluente raccolta nel gran caldo per le strade frequenti.

Il decimo, & vltimo modo (benche ne potrei dir de gli altri) è il seminarui non solamente de' lupini, e fascioli (come hò anco detto) ma etiam della vecchia, faua minuta, & senauro: & sotterrare qual si voglia cosa con l'aratro, quando si seminano le biade. Et qui faccio fine, per essere l' hora tarda, perche mi pare, che habbiamo ragionato assai.

VINC. Tutte queste cose sono di gran beneficio: eccetto che farebbe più

la spesa del brusciar le legne, & del sparger la calcina (per esser a noi di tanto costo) che non sarebbe la vtilità dell'ingrassar la terra, & brusciar le cattive herbe con le loro radici. Et non meno sarebbe il brusciar le stoppie quando è mietuto, percioche è d'altro beneficio al nostro paese (ilquale per natura è così sterile) a consumarle sotto a gli animali, compartendone poi bene stercorate a i campi, che brusciarle come si faceuano già più anni; atteso che all'hora non vi era la buona intelligentia del ben coltiuare, che hora si vede, & tuttauia va crescendo di bene in meglio. Ne questo ho detto per contradirui, anzi vi ringratio di quante cose mi hauete detto si cortesemente in questa honorata professione. Et che questo sia vero, vi prometto di ritornar domani, sperando, che non manco mi siate liberale nel chiarirmi delle altre cose, che io sono per domandarui.

G I O. B A T. Et io ancora mi obbligo di ragionarui di quanto sarà il desiderio vostro, & tutti quelli altri giorni, che voi desiderate.

Il fine della Prima Giornata.





LA SECONDA GIORNATA DELL' AGRICOLTURA, DI M. AGOSTINO GALLO.

Nellaquale si tratta dell' herba Medica, & dell' altre cose utili all' Agricoltura.



DESIDEROSO grandemente M. Vincenzo Mag-
gio di offeruar la promessa fatta all' Auogadro; non
hebbe a pena desinato, che andò al suo bel luogo; do-
ue finontato, lo ritrouò nella molto bella capelletta
fabricata in capo del Giardino, laquale riguarda a
Tramontana, & arimpetto del gran pergolato, che
lo diuide. Onde, salutatosi prima l'un l'altro, & po-
stosi a sedere, doppo che hebbero ragionato alquan-
to della vaghezza di quel sito, & delle figure, dipin-
te, che vi son' attorno: il Maggio, per non perder tē-

po, cominciò a dire. Hora, che ci ritrouiamo in questo fresco luogo, caro mi
farà, che voi M. Gio. Battista mi diciate le qualità della vostra florida herba
Medica, poiche non hò mai inteso la natura sua, nè il modo d'alleuarla.

*Trattato
dell' her-
ba Me-
dica.*

GIO. BAT. Voi non poteuete chiedermi cosa più grata, che il ragiona-
re di questa pretiosa pastura; percioche non solamente è sempre sana a gli ar-
menti: ma essendo posta in terreno conueniente a lei, rende frutto talmente
per vinti, & trent'anni, che (come dice anco Collumela) vn iugero Romano,
per l'ordinario, debbe far le spese vn'anno a tre caualli: & massimamente quā-
do è accomodato d'acqua per adacquarelo, ò essendone priuo che'l sia almen
de' migliori, & ben grasso. Percioche quanto più sarà morbido, non meno que-
sta singolar pastura, si segarà (fuor del primo anno) cinque, & sei, & anco fin
sette volte ne gl'altri seguenti.

VINC. Essendo questa così vrile herba cosa antica, per qual cagione non
è in più luoghi della Italia? & particolarmente in questo paese, ilquale è do-
rato delle migliori cose, che si possono raccogliere per conto del ben coltiuare
la terra.

GIO. BAT. Questa delicata pastura fu distrutta da i Goti con le tante
belle cose della infelicissima Italia, onde per essersi conseruata in pochi luoghi
della Spagna, & poi tarda ritornata a Napoli, a Volterra, a Scádiano, & final-
mente

mente è giunta in grembo d'alcuni nostri cittadini, che la esaltano, & specialmente il nobile M. Herculano Cuccho, Agricoltore molto raro.

VINC. Quai terreni vi paiono migliori per seminarla, & per farla nasceré benissimo?

GIO. BAT. Ella vien solamente bella ne i leggieri, casalini, & ladini, ma non si può fallare a seminarla in tutti quei campi, che producono bellino, arandoli, o più tosto vangandosi per Luna vecchia, & in tempo asciutto; accioche l'erbe muoiano. Ma poi perche si debbe fare ogni possibile per farla nascer senza altre herbe, bisogna prima, che quel campo sia ben piano, netto grasso bene arato, & bene epicato per lungo & per trauerso a prese senza solchi macstrali. Cominciando al Giugno, & dapoi all' Agosto, all' Ottobre, al Dicembre, & al Febraio, accioche quel terreno, & herbe siano bene mortificate dal caldo, & dal gelo. Et passato S. Gregorio, o almeno mezo Aprile sia caricato di letame vecchio, & fortterato subito con l'aratro. Et come è bene arato & epicato tutto piano senza solchi quel campo, si sparga la semenza mescolata col panico, & dapoi si rastelli benissimo co i rastelli di legno non troppo rari di denti per esser nemica del ferro. Ne per lo panico patira; percioche nella prima segata, si taglierà tenero, ilquale morirà totalmente, che le altre segate riusciranno senza cattive herbe; conciosia che ritrouandosi ella bene spessa, & fatta potente, non potranno hauer luogo di nascere, come haurebbono fatto, quando non vi fusse stato panico. Auuertendo però, che quel terreno sia in amore, perche altramente tal semenza non nascerebbe se non con difficoltà; & anco quando non fosse preparato quel terreno al modo detto, farebbe cosa perferta a criuellarlo, & far poi le altre dette?

VINC. Quanta semenza vi vuole a seminar questa sì buona pastura?

GIO. BAT. Vi bisognano almeno tre oncie per tauola, che fanno vinticinque libbre al iugero; ma chi ne dasse anco di più, farebbe meglio. Percioche quanto più nasce spessa, tanto maggior quantità produce d'herba, oltra che (come ho detto) non vi nascono altre herbe, se non con difficoltà. Non mancando però a seminarla per Luna nuoua, & nell' hora tarda: percioche essendo inhumidita dalla rugiada, nascerà con facilità, & seminandola nel caldo creparebbe sempre.

Poi essendoui acqua, bisogna la prima volta adacquarla pian piano; perche quando si adacquasse con impeto, facilmente si sterparebbe in parte. Et manco bisogna adacquarla dopò Settembre insino che è passato Aprile. Vero è, che potrebbe esser tanta secchezza all' Ottobre, & al principio d' Aprile, che farebbe bene a bagnarla, ma leggiermente. Auuenga, che vi sono alcuni nostri cittadini, che reitano di adacquarla, perche le danno tanta copia di letame perfetto, ch'ella è sempre morbida.

VINC. Vorrei sapere ancora quando è da segare, & come si dee ordinare.

GIO. BAT. Si taglia la prima volta ogni anno, intorno a gli otto della Luna, percioche per l'ordinario, si sega anco ogni trenta giorni. Ma non si lascia mai tal' herba a mucchio più d'un giorno, & medesimamente quella del trifoglio, percioche, come sta di più in vn luogo, si scalda di tal sorte, che fa morire tutta quell'altra, che si troua sotto, laquale più non rinasce. Et però non solamente stà bene a farla seccare più tosto, che si può, ma quando non si potesse,

tesse, non si nianchi ogni dì a poner quei mucchi in altri luoghi. * Auuertendo a non lasciarla pascere, perche patisce tanto dal dente, & dal fiato delle bestie, che ella non produce ò cresce se non malamente, ò che del tutto muore.

Quanto poi al raccogliere la semenza di questa Medica, dico che non si può tener il primo anno (per esser debile) ma gli altri sì: tenendo la seconda tagliata, perche matura nel caldo di Maggio, di Giugno, & di Luglio: come non vi vuole manco tempo, benche quella parte fa anco facilmente dapoi due segare. Ma bisogna che i cornicelli doue ella si troua dentro, siano talmente seccati, che nello spezzarli vi si veggano ben maturi, cioè quando sono diuenuti gialli. Et perche le herbe medesime ne producono alle volte delle altre nuoue (per rardar tanto a segar le prime) lequali facilmente si piegano, & qualche volta, vann'a terra, però bisogna usar buona diligentia nel tagliare con vn fiocchetto ben tagliente tutte quelle cime che han i cornicelli, & porle di mano in mano ne i sacchi, & votarli nell'aria ben netta, facendole seccare: & battere: & dapoi, leuato via quel pagliuzzo, si crinellerà con cruiel minuto tal semenza, & i non ben netti cornicelli si torneranno a batter tante volte, fin che restino ben disfatti. Seracciando poi quanto sarà passato dal cruiello; percioche quella poluere anderà in terra, & la semenza rimanderà dentro con la bulla, laquale nel venir a cima sia leuata di volta in volta con la mano finche la semenza resti ben monda. Ma perche non si può cauar tutta la semenza da i cornicelli ritorti, ne rimane nella bulla, però è bene a seruarla, & darla sopra alla semenza, che sarà primamente sparsa, & poi rastellare benissimo ogni cosa insieme; Che facendo ben queste cose, non si raccoglierà manco di cento libbre di semenza per iugero, & due carta di pastura tagliata con la falce, laquale non sarà inferiore al fieno, fuori che sarà più matura.

VINC. Credete voi, che questa herba sia così buona verde a gli armenti, come quando è fatta in fieno?

GIO. BAT. Anzi, che ordinariamente la mangiano più volentieri verde, ma bisogna dargliela vn dì dapoi, ch'è tagliata; percioche pottebbon patire per la troppo morbidezza, ch'è in lei, quando la mangiassero fresca, & non passa. Ma dandola al modo detto non scalda, nè offende gli animali, come fa il trifoglio, & altre herbe fresche, anzi li mantiene sani, e gagliardi.

VINC. Hora, che resti satisfatto di questa pastura, vorrei saper non meno, come si debbono tagliare, & ordinare, & anco conseruare i fieni.

*Tratta'o
de' fieni*

GIO. BAT. Essendo possibile; dico, che si taglino per Luna nuoua; percioche quei prati produranno più facilmente l'herba, che non farebbouo quando è vecchia, tagliandoli anco più tosto teneri, che troppo maturi; conciosia che restano più saporiti, & ingrassano più gli animali. Et oltra che fanno produr gran copia di latte, & quei prati ritornano più presto a crescere. Quando i malghesi, & pecorari vengono al principio di Ottobre alle cassine, ritrouano le herbe alte da pascere, & i fieni sur' senile bene ordinati. Et simili huomini pigliano mal volentieri fieno molto maturo; percioche non solo non fa abondar di latte i loro bestiami, & lo mangiano malamente; ma fa della rufia assai, la quale non è buona da altro, che di farne latte.

Poi nel segare i prati, siano sparate quelle antene solamente, che si possano rastellar la sera, & ridurle in mucchi. Percioche quell'herba, che sarà distesa, & percossa dal Sole, & poi non ammucchiata auanti la notte sarà danneggiata molto

molto dalla seguente rugiada, laquale rode talmente il fior suo che le vacche, & altre bestie la mangiano malamente quando è secca, oltra che sempre nel peso resta non poco leggiera.

Ancor si faccia ben seccar quel fieno, che hanno da mangiare i caualli, & buoi, che lauorano; atteso, che darà loro più forza, & li farà manco lubricare; & quell'altra, che hanno da mangiar le vacche, & le pecore, sia alquanto mal secco, & massimamente le due prime segate; percioche lo mangiano meglio, & fa produr loro del latte assai.

Quanto sia poi a quel che dite di conseruar' i fieni, che non si marciscano, dico, che come sono posti sul fenile, vi sia posto anco sopra della paglia ben'asciutta, & alta, per ogni luogo non men d'un braccio: percioche non tanto li conseruarà dal calore, & fettore della stalla, quanto che ella tirerà queste cose talmente a se che niuna particella di quei fieni perirà. Et questa è la vera via del troncar' il gridare co i malghesi, & pecorati, i quali non cessano mai di gettar da parte quel fieno, che si troua vn poco mauffolente, o alquanto humido per lo ruoto, o per lo calore della stalla. Ilqual fieno, con la importunità del gridare, & lamentarsi vagliono finalmente per niente.

*A conser-
uar i fie-
ni, che non
marci-
scano.*

VINC. Tanto più mi è caro questo rimedio della paglia, quanto che i pastori, & i bergamini mi han più volte posto in disperatione di non trisogliare campo alcuno, & quei pochi vecchi farli arare.

GIO. BAT. Non faceste mai arare simili prati; che se pur non vi piacessero così, meglio sarebbe farli bruciare. Inuentione per certo vtilissima a quei luoghi, che sono a proposito, & che non producono fieno. Percioche si raccoglie più anni tanto raccolto di segala, di frumento, & di miglio, che quasi è cosa da non credere.

VINC. Quali ordini si offeruano nel bruciare questi prati, & come si caua tanto frutto?

GIO. BAT. Non ogni prato (benche tristo) è buono da bruciare, come i ghiaiosi, o gessosi, o cretosi, & quelli che non hanno in cima almeno tre dita di buon terreno, ma si bene si hanno da bruciare gli aridi, & che producono poca herba, o che sono ben coticati, & ben radicati di herbe più tosto cattive, che di buone. Percioche tagliando le lorte, stanno insieme come se fossero tante pelli di pecore. Et questo si fa nel gran caldo, cominciando all'Aprile fin per tutto Agosto. Ma meglio è all'Aprile, per seminarui il miglio, & di poi la segala, o frumentata, & non frumento per li dui primi anni; percioche andrebbe a terra per la troppa morbidezza, laquale vi si caua col miglio per più anni, secondo la possanza di quel terreno, conciosia che se ne trouano alcune volte di tanta grascezza, & potentia, che sopportano per otto, & dieci anni continui miglio, & segala, o frumentata, o frumento.

*Tratta-
to d'l bru-
ciare, &
pratiche
sore a se
posate.*

Poi a bruciarli, bisogna fare come fan gli huomini eccellenti a questo. I quali essendo forniti di zapponi ben taglianti, e ben fatti per simil affetto, tagliano la cotica del prato in lorte lunghe vn braccio, & mezzo, & larghe non più di vno, & poi in altezza non meno di due dita. Onde pigliandone come farebbon dodici braccia per quadro, la taglia per dritto dall'un capo all'altro, & da poi vn'altra simile tagliata lortana da quella vn braccio, tagliandone vna per ogni braccio, e mezzo, & drizzandole in piedi, di man, in mano, finche son finiti quei dieci, o dodici tagli per quella via. Facendone poi anco per trauerso, & lontani

lontani l'un dall'altro non meno d'un braccio, e mezzo. Lequali lotte, oltre che restano lunghe vn braccio, e mezzo, & larghe vno, le tagliano & leuano, e conciano (dandole col piede, & riuolgendole a dietro) di vna in vna a fili verso il Sole in piedi, & aperte, dico con tanta agilità, e prestezza, che'egli è vna marauiglia da mirare. Onde secche in otto, o dieci dì ben dal Sole, le brusciano commodiandole però prima di mano in mano a guisa, d'un fornello tondo con vn buco da vn lato, in fondo, per poterui dar il fuoco, ilquale sia largo di dentro non men di due braccia. Ponendo il primo cerchio di lotte doppiate a modo d'un foglio di carta, & poi dell'altre scempie con l'herba di sotto, facendo questo di cerchio in cerchio, fin che ogni fornello sia alto vn braccio, e mezzo. Mettendo dapoi dentro vn poco di paglia, & sopra a quelle lotte due fascine a trauerso; per inuoltare meglio con le altre che vi vanno; restringendo però di cerchio, in cerchio ogn'hora più, fin che han finito d'inuoltare con quelle lotte, che bastano. Et finiti quei fornelli, che essi diuisano, li danno il fuoco, ilquale bruciando la paglia, fascine, & lotte, dura vinti, & vintiquattro hore innanzi sia finito. I quali fornelli non sono mai abbandonati da quei lavoratori con forche di tre denti di ferro, nel conciare il fuoco o lotte cadute: leuando le mal brusciate, & quelle, che sono doppie in fondo, & rimettendole tutte distese sopra i detti fornelli, per lo fuoco, che ascende in sù. Et bruciati, che sono, li lasciano raffreddare per sei, o sette giorni, & poi spargono tutta la cenere di mano in mano, per tutto il campo, non lasciandone alcuna parte in quello spatio doue sono stati quei fornelli; percioche per esser ben cotto quel fondo, siuttarà assai più, che non farà ogni altro luogo coperto di così perfetta poluere. Nè altro vi fanno, aspettando solamente, che pious vn'acqua per tutto Maggio, accioche ella tempri, & incorpori quella cenere nella terra, arandola bassa, & non pigliandone con l'aratro più di quattro dita quando si è per seminare il miglio intorno a gli otto di Giugno, & non accaderà a zapparlo per quattro, & più anni: atteso che non vi veniranno herbe cattive; ma solamente vi bisognerà cauare con la zappa quel miglio, che talhor fusse nato troppo spesso: & seminare all'Ottobre, & non più presto della segala, o frumentata com'ho detto: percioche vi venirebbe troppo morbida.

VINC. Quanta spesa vi può entrare a conciare vn iugero di prato?

GIO. BAT. Ordinariamente si spendono dodici lire, o poco più; ma è spesa fatta per vna sol volta.

VINC. Benche il grande utile possa portare questa spesa, non si potrebbe però ritrouare vn'altra via, che non si spendesse tanto?

GIO. BAT. Vi sono alcuni, che nuouamente fanno con diligentia le lotte con l'aratro, & poi le portano, & conciano pure in fornelli al modo detto. A i quali, auuenga che paia, che non auanzino molto, per andarui più legna nel bruciarle; nondimeno, oltre che si espediscono assai più tosto questo modo è anco più utile del primo, percioche si come i zapponi non tagliano la cortica più di tre dita: l'aratro trouando terren buono di polpa, fonda almeno il doppio; onde, essendo ben bruciato resta talmente morbido, che non men di dieci anni frutta tanto, che è cosa molto marauigliosa.

VINC. Non credete voi, che in tali campi venirebbe benissimo la Medica, per essere grassissimi, e perche non produrrebbono herba alcuna?

GIO. BAT. Non tanto vi venirebbe floridamente questa singolar pastura

fuira, ma chi d'esse tal terra à gli asparagi, à gli artichocchi, alli cedri, & alle altre piatte gentili, non è dubbio, ch'ella auanzarebbe ogni altra grassa pure assai.

VINC. Perche si vede anco l'utilità grande, che riesce à seminare i risi ne i campi magri, & sporchi, poi che si riducono in buon stato: mi farà caro, che mi diciate i modi, che si offeruano.

GIO. BAT. Seminando ne i campi detti, tanto più ne producono, quanto sono più potenti quei terreni, i quali vogliono etiamdio manco acqua de' deboli, & leggieri, laquale non può giouarlo, le non sono bene vgnali, o almen nò sia sostenuta con gli argini. Si ara adunque il campo auanti il gelo, & poi si ritaglia al fin di Genajo, & s'interza, & si semina al principio di Aprile con quattro quarte di bella semenza per iugero, laquale sia stata nell'acqua vn giorno accioche esca più presto; anzi vi sono alcuni che la pongono dentro, essendo ne i sacchi, & la lasciano così finche quei grani germogliano, & dappoi si seminano. Hauendo però fatto prima gli arginetti per lungo, & per trauerso, spessi, & lontani l'vn dall'altro, quanto più, & meno quel campo è piano. Cosa, che ogni esperto Agricoltore vede con l'acqua, che di luogo in luogo mostra a qual modo vi vanno fatti quelli, che vi bisognano. Et otra ch'egli è diligente nel lasciarla di quadro in quadro non più alta di due dita, con lo inondare vguualmente tutti, fa anco che ella non cessa di correre (eccetto in alcuni casi, che vi dirò) finche sono maturi i risi. Et ancora non manca a solleccitarla spesso vedendo come stan gli arginetti & bocchetti di luogo, in luogo, & prouedendo sempre à quanto fa bisogno. Ma quando s'immorbida troppo il riso, e gli leua, & non la ritorna fin che non vede, che'l Sole l'habbia morificato, & come vede che egli è per far la spica (sapendo anchorche all'hora fiorisce, & produce tutto ad vn tempo il grano) subito raddoppia l'acqua per assicurarlo che non sia nebbiato, come più volte auuiene, se non è difeso da lei. Basta, chi fa ben queste cose, può stare sicuro di raccogliere le dieci, e le quindeci, & le vinti some di riso per iugero. Et otra, che se ne può seminare il secondo, & terzo anno (stando, che non produce minor raccolto del primo) è anco grande giouamento a quel campo per trouarsi bene grasso, & bene netto di quante herbe cattive, & animaletti danneuoli, che vi erano. Laonde sicuramente per due, & tre anni continui, vi si può seminar del frumento, o frumentata che sempre vi veniran no belli. Veramente se questo frutto non cagionasse così cattiuo aere, come fa per l'acqua, che vi vuole di continuo per cinque mesi, lodarsi, che se ne seminasse quattro volte tanto, come si fa, percioche si vede quanta benentione rende a questo paese nel mangiarlo in minestra, & più nel macinarlo con la segala, & miglio insieme, o con quella solamente per fare pane con maggior utilità.

VINC. Qual usanza vi par migliore circa il seminar le biade sopra terra, o volgerle sotto con l'aratro.

GIO. BAT. Non tanto son'alcuni, che prudentemente seminano sotto, & sopra come conuiene a i siti, & a i tempi tanti, o temperati, ma i più semina no secondo le loro vsanze, lequali possono esser così cattive, come buone. Vero è che quanto più si semina per tempo, tanto più si debbe seminar sopra, si perche i grani nascono più facilmente, per esser coperti con poca terra, che non san quegli altri, che sono seminati sotto, che ne hanno sopra maggior soma, & si anco perche operano più cinque quarte nel sigliuolare, che non fanno
Del seminar sotto, e sopra le biade.

sei, & sette a seminarle tardamente. Ma se il seminar si tarda fin che sopraggiungà il freddo, allhora si debbe generalmente in tutte le sorte de' terreni seminar sotto, & coprire il frumento con l'aratro così leggermente che non sia coperto più di quattro, o cinque dita dal terreno, ilquale si debbe anco erpicar come di sopra. Et però fanno grandemente coloro, che hauendo seminato, sopra, mentre che'l tempo è stato dolce (com'è cosa ragionevole) coprendo di terra i grani con l'erpice non più di due dita, come poi compare il freddo, seminando sotto (come allhora stà bene) ve ne volgono adosso più d'un palmo: onde non è marauiglia se questi poueri grani quasi sempre muoiono in grandissima quantità per non poter spuntar fuori di terra, se non malamente, per trouarsi sotto di essa troppo sepolti. Et tanto più occorre questo, quanto più si tarda a seminarli.

VINC. Quante quarte di bel frumento credete voi, che nascono di quarte sei seminate in vn iugero di terra ben'ordinata?

*Quàtipo
chi grani
nascono
delle
biade se
minate.*

GIO. BAT. Apunto io aspettava, che voi mi dimandaste questa cosa tanto necessaria, poiche tutto il mondo non si auuedesse d'un sì gran danno, che egli patisce, tuttauia per non seminar le biade, come dourebbe fare, lequali nascerebbono sparse come fa il lino, & non a linee dritte, & lontane l'una dall'altra quasi vn palmo, & più ancora, secondo ch'è arato grosso quel terreno, ilqual errore non pur cagiona, che fra quelle non si veggono se non pochi, o niuni grani, ma fa che quei primamente seminati sparsi corrono insieme: onde per ritrouarsi soffocati l'un dall'altro non è poi marauiglia se nasce così poca parte, come fa.

VINC. A che modo mi mostrerete; che non nascono tutti, o almeno la maggior parte?

GIO. BAT. Hauete prima da sapere, che a seminar quarte sei di frumento in vn terreno di mediocre bontà, egli non rende (per l'ordinatio) più di trenta quarte per iugero, cioè some due, e meza; che viene a dar per ogni quarta cinque quarte; che se nascesse tutto, bisognarebbe anco che ogni spica non producesse più di cinque grani. Poi, si come dando le spiche dieci grani per spica, nascendo tutto dourebbe dar sessanta quarte, che sono cinque some, & non facendone più di due, & meza, è chiaro, che non nasca più della metà; così producendo vinti grani, & non facendo le cento vinti quarte (come dourebbe far quando nascesse tutto) che sono dieci some, ma solamente le due e meza, è certo, che non ne nasce più della quarta parte. Ma quando le spiche rendono quaranta grani l'una (come generalmente possono fare in quei capi) si come quando nascesse tutto quel frumento, renderebbe ducento quaranta quarte, che sono vinti some, & non facendone se non le due, e meza dette, si vede, che non nasce se non l'ottava parte. Che è poi quando la maggior parte de' grani, che nascono, figliuolano anco più spiche. Che producendone almen due per grano, & non passando le due some, e meza è cosa certa, che non nasce se non di sedici l'uno. Pensate poi quando molti grani producono le quattro, le sei, le dieci, & più spiche, & che per questo quei iugeri non passano le trenta quarte, quanta parte di frumento debba nascere.

VINC. Poche che mi hauete fatto capace d'un tanto danno, vorrei etian dio che mi diceste donde procede quest'errore.

GIO. BAT. Certamente, che non proniue da gli uccelli, che alle volte beccano

beccano qualche particella di que' grani, che restano scoperti, ò da' vermi, ò da altri animalletti, che rodono gli altri sotto terra; percióche questo molte fiate falla, come si vede, che quando il grano è riuoltato sotto dall'aratro, gli uccelli nol possono beccare, & manco rodere i vermi, quando è seminato co i lupini, ò co i fascioli, ò migliarizzi, ouer che non ve ne sono. Et però la maggior colpa di questo è sempre di quel bisolco che ara, & semina: percióche, volendo che'l grano resti sotto terra gitta prima via il frumento bene sparso, e dapoi nel volgerlo sotto con l'aratro, lo fa correr a fila, secondo che v'arando, come ben si vede, che nascendo egli esce dalla terra sempre in tante righe dritte fra vn solco, & l'altro, quante sono anco le arature fatte grosse, ò sottili. Et medesimamente auuiene quando si semina il frumento dopò che è arata la terra, percióche spargendole sopra le arature, che non si trouano piane, ma costere, & vallette fatte per drittura dall'aratro, e quella parte, che cade delle vallette, vi si ferma, & tutta quell'altra, che cade sopra le coste della terra più lenata, subito si vnisce col detto, che è a basso. Di maniera, che erpicando dapoi, non solamente si coprono quegli istessi grani, che si ritrouano vniti in linee, ma trouandone qualcheduno su l'altro, il medesimo erpice gli vrra giù, & li caccia addosso a tutti gli altri.

*La caglia
neperche
nascono
si poche
biade.*

VINC. In qual modo si debbon adunque seminar le biade per farle nascere sparse, come fa il lino, & non a righe dritte.

GIO. BAT. Volendo seminar sopra, bisogna prima arar la terra, e spianarla con l'erpice, & dapoi sparsa la semenza, ritorna ad erpicarla benissimo per lungo, & per trauerso, & poi rastellar di colla in colla pure a trauerso, stando vna persona da vn lato, & vn'altra all'incontro accioche sia ben rastellata. E vero, che son migliori i rastelli co i denti di ferro, che quei di legno: percióche siccago i grani meglio nella terra, & maggiormente la tirano: & anco canano benissimo le cattive herbe.

*Viaper
far na-
scer le
biade q'l
più che
sia possi-
bile.*

VINC. Chi obseruasse ben queste cose, non tanto non si soffocarebbono i grani Pun l'altro, ma credo che si auanzarebbe il quarto, & forse più della semenza. Ma però non sò quanto sarebbe bene a rastellare ne i terreni molto forti attesoche nel tirare i rastelli a se si tirarebbe anco la terra di mano in mano ne i solchi maestrali. Iquali, come si trouano spianati, è dubbio, che'l frumento non perisca per le pioggie.

GIO. BAT. Questo è riparo; percióche cominciando a rastellar ne i solchi maestrali, e tirata se la terra sin'a mezzo delle colle e non più, non solamente, non si spiantano in modo alcuno, ma si voteranno. & s'alzeranno ancor i colmi di quelle colle, lequali finite di rastellare da ogni lato al modo detto si potrà cenzar la terra di quelli colmi, secondo che vi farà bisogno.

VINC. Che rimedio sarebbe a quei terreni, che son talmente deboli, & maligni, che seminandoui le biade pure al modo detto, dal gran freddo, & dall'ecceffiuo caldo, farebbono morte quasi sempre?

GIO. BAT. Il rimedio è, che essendo arati, & erpicati quei terreni, si seminino primamente le biade, & s'incorporino di tal sorte dentro con l'erpice che l'aratro nel riuolgere sotto, non possa farle correre a mucchi, in fila, come sempre fa, erpicando, & rastellando dapoi benissimo al modo detto. Egli è il vero, che questo non si potrebbe far ne i terreni medesimi qu'lo vi tulessero tagliati i migli, o fascioli, o altre rendite: concio sia che non si arano se non dopò

C che

che sono sparſe le biade. Et però il meglio farebbe a ſeminarle in quei pagliuzzi, come ſi trouano, & poi ararli talmente ſottili, che ſi faceſſero almeno vn terzo di più di arature del ſolito; non fondando lo aratro ſe non quattro dita, ò poco più, & erpicando parimente beſiſſimo, percioche non ſi potrebbero raſtellare ſe non malamente, per li tanti feſtuchi, che vi farebbono. E ben vero, che a ſeminar gli altri terreni, che ſono prima arati, & erpicati, non ſolo ſi debbono ſparger prima le biade, & incorporarle beſiſſimo con l'erpice, ma riuoltate che ſono ſotto con l'aratro, ſi erpichino, & ſi raſtellino anco ben'al modo primo?

VINC. Che rimedio vi farebbe etiaudio per far naſcer le biade preſto, vedendo che quanto più tardano, tanto maggiormente ſon beccate da gli vecelli, rodute da i vermi, o diſtrutte da gli exceſſiui freddi.

GIO. BAT. Non biſogna ſeminar grani, ſe prima non ſono ſtati in acqua per alcune hore, & diſteſi dapoì all'ombra fin che ſiano talmente aſciutti, che corrano ben nel ſeminarli. Percioche a queſto modo ſi poſſono leuar tutti quei guatti, che reſtano in cima, per non eſſer buoni da naſcere, o almeno da figliuolare, & valerſene in altri modi, come farebbe farli macinare per cagnarli quella poca farina, & ſemola, che vi fuſſe, o ponerli con gli altri grani, ouero darli a polli: ſeminando ſolamente quei belli, che reſtano in fondo. i quali naſceranno facilmente in tre, o quattro giorni. * Auuertendo all'errore, che fanno tutti quelli che ſpargono i grani a traueſo di due, & di tre colle, doue coprendo i ſolchi magiſtrali, nel curarli poi con l'aratro, raddoppiano la ſemenza d'ogni ſolco, con quella che coprono ſopra l'orlo di ciaſcuna colla. Et però per ſchiſar queſt danno, ſiano ſparſi i grani, caminando per lungo di colla in colla, & non gittarli ne i ſolchi ſe non quei pochi, che a caſo vi ſultano; percioche oltra che vi anderà manco ſemenza, non ſi ſoffocherà ne anche parte alcuna.

*Li più
frumen-
ti e ſue
qualità.*

VINC. Vi prego ancora, che mi diciate qual ſorte di frumento hauete, per migliore da ſeminar in queſto paeſe?

GIO. BAT. Laſciando da parte il frumento, che ſi coſtuma nella Marca Triuiſana, & il toſello in molti luoghi nella Lombardia, dirò ſolamente del marzuolo, & correzuolo, & roſſo, i quali ſi ſeminano tra noi, benchè il marzuolo ſi ſemina ſolamente di Marzo, & per occaſione quando i terreni non ſono potuti ſeminar all'Autunno, per cagion de' tempi contrarij, il quale peſa ben, ma è minuto più de' gli altri, & non figliuola ſe non pochiffimo. Et però io lodo a ſeminar il correzuolo, perche vien facilmente per ogni campo, & fa più bel pane di tutti gli altri. E vero, che'l ſuo proprio è di ſeminarlo più toſto ne i terreni leggieri, che ne i forti. Tuttavia io lodo più il roſſo; percioche produce più paglia, più grano, & ſta più forte in piede, & più ſaldo alle nebbie, & alle brine, che non fa il correzuolo. Et oltra che vien più grande, & più bello ne i terreni forti, che ne i leggieri, ladini, & altri ſimili, ha non meno bella viſta, per eſſer groſſo, roſſo, & luſtro, & anco peſa più d'ogni altro quaſi ſempre vn peſo per ſoma. Ha vn contrario ſolamente, che la ſua ſcorza è alquanto più groſſa, & non fa il pane molto bianco.

VINC. Vorrei ſaper le particolarità, che ſi debbono offeruare intorno al vero ſeminar de' grani.

Del vero ſemi-

GIO. BAT. Primieramente non ſi ſemini ne i terreni magri frumento, & ſe-

& sega la nata ne i grassi. Et però fallano quei massari, che partendosi da i cam
pi grassi, & andando a coltiuare i magri portano con seco il frumento raccol-
to da quelli, per seminarlo in questi altri. nare il
frumen-
to & al-
tri grani

Poi fallano etiandio, chi seminano il frumento, & altri grani depò il primo
anno, & più quando passano il secondo, & il terzo: perciocche quanto più sono
vecchi, tanto più malamente nascono. Et medesimamente fallano quanto più
si tarda a cavarli dalla paglia, conciosia che alle volte si scaldano talmente, che
cuocono gli occhi loro. Oltra che fallano anco molto quei che non seminano
i grani buoni, belli, & ben netti, separati da gli altri saluaticchi: perciocche non è
poi marauiglia se ne nascono de' tristi, & se sono soffocati dalle cattiuue herbe.
Che per la verità è di tanta importanza a seminarli buoni, & netti, che se fos-
se possibile, si douerebbono a grano a grano scegliere tutti i migliori.

Parimente non tanto si douerebbono seminare solamente quei grani che
fosseno nati in vn sol terreno, & non mescolati con altri nati in diuersi luoghi;
ma ancora, quando fusse possibile, (come anco sarebbe sempre facile all' Agri-
coltore eccellente per lo granue utile, che ne seguirebbe) si douerebbono se-
minarli che fusseno vñi da più spiche nate da vn sol grano; Perciocche si come
ogni prudente Agricoltore ricerca le migliori sorti di animali, di arbori, & di
herbe per hauerne maggior utilità: così si debbe pigliar sempre miglior semen-
ze, lequali siano anco atti ne i terreni doue si seminano: perche mancando di
queste, non è marauiglia se non abbondano secondo l'aspettatione.

VINC. Dapei che mi hauete detto più di quel ch'io a' pettraua, vi prego
anco che mi diciate qual miglio hauete voi per più uile da seminare. Del mi-
glio spar-
golo.

GIO. BAT. Ogni sorte, e tanto migliore quanto che è posto in terreno
proportionato a lui. Vero è, che lo spargolo non teme così la secchezza, come
fan gli altri. Et però si semina per l'ordinario ne i campi, che non si adacqua-
no, ilquale produce mediocre raccolto, se è ben'ordinato.

Quanto poi di quei, che non vengono belli senza l'acqua, dico che vi sono
le due sorti del manzaro, lequali sono simili di gambe alte, di manze grandi, di
grani belli & nel render ne i campi buoni le sei, le sette, & le otto seme il iuge-
ro, ma sono di simili nelle guscie, & nelle foglie; perciocche quella che sempre
si è usata produce le foglie, & guscie gialle, & quest'altra nuoua le produce os-
cure, & nere: Laquale non vien beccata così dalle pascere, come quell'altra, per
non esser conosciuta da loro quando matura, atteso ch'ella pare sempre veri-
de. Ma essendo il campo bene netto, ben grasso, ben accomodato d'acqua,
& atto a produr il miglio nano; dico che questo passa tutti gli altri nella bel-
lezza, & nel peso. Et oltra ch'egli danneggia manco assai il campo de gli altri,
& matura più tosto di quindici, & vinti giorni (cosa per certo da stimare, per
non star tãto sotto a i mali tempi, come fanno gli altri) non teme ne anco i fred-
di, le nebbie, e le pioggie: anzi si gode in queste pur che'l senta il caldo. Oltra,
che per esser così basso, non è offeso da i venti, da gli ucellatori, nè da gli ani-
mali; conciosia che facilmente sono veduti. E vero ch'egli gradisce di esser a-
dacquato più fiate, quando non poue assai, & di esser raro; perciocche figliuo-
la le trenta, & quaranta gambe belle. Et però non è marauiglia, se alle volte
ne i campi buoni produce li dieci, & le dodici seme il iugero. Et anco se l'ac-
cia il miglio moro, perciocche è conosciuto quando si zappa, per esser assai più
stretto di foglia, che'l nano, oltra che quando ha fatto il grano, è doppiamen-
te De' mi-
gli, man-
zari.

*Tratta-
to del mi-
glio na-
no.*

te alto, & si può tagliar di gamba in gamba, & darlo da beccar a i polli.

VINC. Mentre, che è comparso questo miglio nano, non solamente ho sempre inteso da gli esperti Agricoltori, ch'egli porta la corona di tutti gli altri: ma mi stupisco di molti, che potrebbero commodamente seminarlo, & che restano: dicendo, che per esser così basso, & di fatica nel tagliarlo, & che rende poca migliarina, non mette conto a porlo ne' lor terreni. Ignoranti, che sono, non considerando la grand'utilità del grano, ch'egli produce, & che quella poca migliarina fa assai più fattione a i buoi, a i ugero p i ugero, che non fa ogni altra sorte, poiche la mangiano tutta, & di quest'altra poco più delle cime. Ma lasciando costoro nella loro ignorantia, vi prego, che mi mostriate le vie per seminar questi migli.

*Come si
debbono
seminar
et nodrir
i migli.*

GIO. BAT. Si seminano, & si erpicano nelle hore fresche, calcandoli dapoi con l'erpicetta di vimini con molto peso sopra, accioche il Sole non gli offenda così nel nascere, come farebbe quando il terreno fusse sospeso; oltra che la mattina seguente si ritorna per rugiada a ricercarli: chi facesse questo anco le due altre seguenti, li giouarebbe maggiormente, perche quanto più sono calcati tanto più tardano a nascere, per lo germogliar vtile, che fanno prima sotto terra, innanzi che escano. Et però chi manca di ciò, non è maraglia se dal calore crepa, & si secca tal semenza.

VINC. Non credete voi, che si farebbe bene a metter questa semenza nell'acqua, quando è così arsa la terra?

GIO. BAT. Non tanto lodo in simil caso a poner la detta semenza nell'acqua, ma anco le altre da ogni tempo, percioche sempre nascerebbono più sicuramente, & più presto, * Et però fallano grandemente coloro, che se non vogliono far questo officio, seminano almeno prima il miglio la mattina per lo fresco, & poi lo voltano subito sotto terra con l'aratro, perche non farà percosso così dal Sole, come vien fatto a quello, che si sparge sopra la terra arata.

VINC. Che vie si debbono offeruare per zappar ben questi migli?

Prover.

GIO. BAT. Perche l'antico Prouerbio dice. Chi vuol ben empir la tina, zappi il miglio in orecchina. Adunque si debbe zapparlo quanto più tosto è fuor di terra; percioche non pur vi si leua da dosso ogni herba saluatica (la quale mentre che viue, li diuora la grassa,) ma ancora, sentendo le radici la coltura fatta loro dalla zappa, cominciano ad allargarsi subito. Le quali, quanto più si dilatano, tanto più diuengono potenti per produr le foghe, ingrandir le gambe, & far de' grani in copia. Et per contrario, quanto più si tarda a zapparlo, tanto maggiormente l'humore rende a farlo crescere in altezza, & non a giouare alle radici, che sono deboli, per hauer attorno la terra ferrata. Et questo che dico del zappare i migli per tempo, si douerebbe anco fare a tutti i legumi, panichi, & meliche, benche patiscino manco, per non esser così delicati, come sono i migli.

VINC. Adesso io conosco benissimo la cagione, per laquale i tristi masari raccolgono sì pochi migli: percioche quando douerebbono hauerli zappati la seconda volta (come sempre si debbono zappar così) è ben'assai, se allora cominciano a zapparli la prima.

GIO. BAT. Mi piace, che voi conosciate la rouina di sì fatte genti. Che si come essi son'infelici nel far le loro cose al contrario di quel che douerebbono: non meno sono mal'auenturati quei patroni, che li tengono appresso di se.

VINC.

VINC. A quanti giorni di Maggio vi pare, che vi si seminino i migli di coltura, & quelli del vecciaio?

GIO. BAT. I valenti Agricoltori mai non li seminano di Maggio: conciosia che per maturarsi per tempo, sono i primi beccati da gli vccelli, senza che non producono tanto frutto, quanto fan quelli altri seminati da gli otto di Giugno, sin'a gli otto di Luglio: percioche, si come quei giorni sono il fiore per seminar i migli, cosi quanto più partecipano delle rugiade d'Agosto, tanto maggiormente abbondano di grani in copia. Et questo per esperienza si vede, che mai il miglio non granisse bene, se prima non ha la rugiada lunga, & temperata; laquale allhora è perfetta, per esser le notti più lunghe, & più fresche, che non sono quelle di Giugno, & di Luglio. Vero è, che ne i luoghi, che patiscono il freddo, come sono le nostre valli, stà bene a seminarli di Maggio, percioche tardano a maturare.

VINC. Lodate voi a seminare tanto il panico, quanto il miglio?

GIO. BAT. Quando il campo è buono ben netto, ben grasso, ben ordinato, & accommodato d'acqua per adacquarlo, lodo più tosto a seminar il miglio, che'l panico, percioche non magrisce tanto, fa miglior pane, & si vende di più. Ma chi vuol seminar panico, lo ponga ne i terreni leggieri, gerriui, petrosi, & di colli, & anco doue non si adacqua, perche essendo per natura caldo, vi vien più facilmente, che non fa il miglio.

VINC. Oltra che in Francia curta si seminano i pannichi in quantità (per esserui terreni come dite) vi pongono ancora in copia de' fascioli, & della melica.

GIO. BAT. Non lodo già la melica in quei siti, perche vi renda frutto assai (per esser questo falso) ma si bene per giouare alle viti spesse, quando è diuenuta grande, per difenderle dal gran caldo. Ma a seminarla per vtilità, non è meglio, che porla ne i campi buoni di polpa, & specialmente ne gli humidi, percioche non mancando loro il caldo, renderà più frutto, vna pertica, che non faranno quattro in altri luoghi.

VINC. Semini pur chi voglia la melica, che da me non farà seminata ne' miei campi: conciosia, che io conosco, ch'ella sempre fa sporco & magro ogni terreno: & sen certo, se in luogo di quella seminarò legumi, o vena, o vecciaio, che anco raccoglierò dapoì più frumento.

GIO. BAT. Non solamente è bene a seminar più tosto le cose, che dite, che la melica, poiche danneggia tanto i campi per qualche tempo: ma vi si può seminare anco del frumento marzuolo, della scandella, della vecchia, & de' lupini: oltra che si può seminare del frumento rosso, essendoni buon terreno, che sia ben'ordinato, & ben letamato.

VINC. Come si può seminare di Marzo altra sorte di frumento, che del marzuolo detto?

GIO. BAT. Non dirò, che questo frumento rosso si possa seminare in tutto'l mese di Marzo: ma hò bẽ veduto a seminarlo dopò S. Antonio, sin per tutto Febraio ne' terreni morbidi; & particolarmente nella contrada de' Liueli della spianata di Brescia, per non esser ben'ordinati quei campi inanzi il Ver: onde con la solita semenza nasceua, & figliuolaua talmente, ch'egli rèdeua di più, che non facenano i vicini seminati di Settembre, & di Ottobre. Et ben che questo frumento non venga in quei tempi, se non ne i terreni detti, nò di-

*Del semi
minare,
il panico
o miglio.*

*Del semi
nar le
meliche.*

*Che'l
frumen-
to rosso
si può co-
si semi-
nare nei
terreni
morbidi*

*di Febra-
ro, quan-
to all'
Autun-
no.* meno molti possono fare il medesimo, hauendo tempo assai per arare, per etpi-
care, per nettare, & per ingrassare quei luoghi, ch'erano malamente ordinati
all'Autunno. Che veramente sono pur troppo pazzi coloro, che a quel tempo
seminano molti terreni, ancor che li veggano sporchi, magri, & mal coltiuiati;
& però non è marauiglia se alle volte raccolgono a pena la semenza.

VINC. Vi prego che mi diciate ancor il tempo più comunodo per semi-
nar le faue.

*Del ve-
ro semi-
nar le fa-
ue.* GIO. BAT. Si come tutte le cose vogliono esser seminate secondo la na-
tura loro, & il valore de' terreni, & la diuersità dell'aere; così ciascuno debbe ha-
uer giudicio a seminar le faue ad vn tempo proportionato più che ad vn'altro.
Et però io lodo che nel nostro paese, essendo i terreni forti, si seminino l'inner-
nicie al principio d'Ottobre, più tosto, che le comuni alla Primavera; percio-
che non tanto quelle veniranno più per tempo, che quest'altre che si raccogli-
no di Giugno: ma renderanno anco più frutto, & resteranno più grosse di gra-
ni. Ma essendo i campi leggieri, & deboli, è bene a seminatui le comuni, & le
altre più minute, che rendono maggior somma: seminando queste due sorti
per Luna vecchia, & specialmente in quella di Genaro. percioche producono
più frutto, che non fanno quando è nuoua; oltra che non vi vengono quegli
animaletti chiamati polcioni, i quali alle volte le distruggono del tutto. Non
mancando a zapparle benissimo, come sono fuor di terra.

VINC. Lodate voi coloro che seminano le faue a quel tempo nella,
prima aratura, & non nel terzo, & quarto, come fan quegli altri all'Aut-
unno?

GIO. BAT. Non è dubbio ch'egli è meglio ad arare quei terreni le tre,
& quattro fiate che vna sola: rompendoli però inanzi il verno, accioche si cau-
cano ben dal gelo; ma perche la più parte de' gli Agricoltori non attendendo
alla maggior vtilità, non solo (per men fatica) spargono le faue nella sola ara-
tura; ma dicono, chi ne fesse di più, che non verrebbero belle, adducendo che
quelli, che hann'arato tre volte, hanno parimente ricolto sempre pochi granii;
ma tacciano, che questo auiene per non hauer fatto quelle arature se non do-
po i dieci giorni di Genaro, o poco più; onde per non esserui stato sempre dal
posare quei terreni tra l'vna, & l'altra, come vi vorrebbe per maturarli bene,
non è marauiglia se rendono poco ricolto.

*Del più-
tar le fa-
ue.* VINC. Per essere vtile questo capitolo a l'vna, & l'altra parte, i patroni
douerebbono porlo a i massari, & non quegli altri che hieri diceste, Voglio che
tu mi dia per regalia questa, & quell'altra cosa.

GIO. BAT. Non solamente farebbono bene se facessero le arature ne i
tempi, che ho detto; ma più ancora se piantassero le faue alla Primavera, co-
me fanno alcuni Cremonesi, & Mantouani, i quali piantano a viatine di per-
riche; percioche raccoglierebbono il doppio, & auanzarebbono poco meno
che la metà della semenza. Basti che a seminar queste faue ne i luoghi buoni
ben letamati, & bene ordinati, si raccoglie del frutto in copia (se'l tempo non
va al contrario,) & l'anno seguente del fiumento in quantità, percioche elle
ingrassano maggiormente la terra, che non fa ogni altro legume.

VINC. Hauerete voi per sorte secreto alcuno per conseruar le faue da i
vermicelli, che non nascessero dentro come fanno per l'ordinario?

GIO. BAT. Bisogna come son fatte fuori delle rauelle, & teghe, farle ben
seccare.

seccare subito: perciocche, quanto più sono ben secche, & cuate per Luna vecchia da la terra, tanto più tardano quegli animaletti a venirvi dentro. Ma a sicurarli che non vi nascano, non è poi meglio, che a separarli grani neri da i bianchi. Et refecatoli tutti benissimo, mandar i neri a frangere (per esser i più duri da cuocer in minestra) ò farli macinare per far del pane mescolato con altra farina, & i bianchi ponerli sopra vna tauola & fregarli talmente di man in mano con le mani ben onte d'oglio d'oliua finche tutti restino onti; perciocche si conseruatanno con poca spesa, & restaranno ottimi per mangiare in minestra con le guscie d'ogni tempo. Sono le faue verdi. & secche diletteuol. da mangiare, ma per essere di natura fredda generano humori grossi causano dolor di testa, & sono sempre di cattua digestione.

*Del con-
firmer le
faue.*

VINC. Poiche ho inteso ciò che desideraua intorno a questo legume, vi prego che mi ragionate ancora de gli grani, che van seminati di Febraio, di Marzo & di Maggio.

GIO. BAT. Parlandoui primamente de' ceci, dico che si seminano di Marzo, & per Luna crescente ne i campi ben letamati, & ben ordinati. Che essendo asciutti, ò leggieri, ò di colle, tanto più restano perfetti per minestra: Ma bisogna nel zapparli lasciarli rari, perche i rami loro si spargono più, che non fanno quelli de gli altri legumi. Et oltre che la semenza vol'esser grossa, per fruttar più, è anco bene a ponerla nell'acqua almen per vna notte; si perche nascono più facilmente i grani; & si anco perche essendo di natura falsi, la scianfi almen in parte quella falsaggine. Et però non è marauiglia se piovendo, quell'acqua che discende da i rami grandi, nuoce talmente a le radici, che assai volte seccano. Sono i ceci per natura caldi, & humidi, & accrescono il sangue, & la colera. Onde essendo ben cotti, il brodo loro aumenta il latte alle donne prouoca il mestruo commune l'orina, & rischiara la voce.

*Del semi-
nare i ce-
ci.*

Quanto sia poi della cicercchia, dico che essendo seminata, & zappata con le conditioni medesime, è buona per cuocer in minestra, & migliore della segala per mescolar co'l miglio nel far del pane. Et perche è offesa da i vermicelli della faua, però sia cauato per Luna vecchia, & fatta subito ben seccare; Ma meglio è frangerla, perciocche è anco buona da mangiare in pane, & in minestra, come di prima. Questo grano, fuori che egli è buono nel mescolar col m'gl o, come ho detto nondimeno e poi ventoso & di poco sapore.

*Del semi-
nare la ci-
cercchia.*

Medesimamente a seminar la lentichia, dico che bisogna letamar molto bene il campo, & poi seminarla di Febraio, & zapparla con ragione, perciocche non tanto ella non vi vien bella se non in terreni grassi, & ben ordinati, ma cuocendola in minestra, non è mai buona se non è accompagnata con grasso assai di carne, ò con l'oglio buono. Et oltre che ella è sempre cibo difficile da digerire, nuoce molto allo stomaco gonfia le budella, ingrossa la vista, induce sogni spauentevoli. & cagiona altri danni all'huomo.

*Del semi-
nare la le-
ntichia.*

VINC. Sempre mi fù essso questo legume per più cause; & però lo lascio a gli huomini, & alle donne sfogliati.

GIO. BAT. Seguendo purà i grani, che si seminano ne i detti mesi, dico che si semina la vena co i medesimi modi dell'araxe, del letamare, & dell'ordinare il terreno, E ben vero che la non si zappa, come si fanno sempre tutti i legumi quanto più tosto sono fuor di terra.

*Del semi-
nare la
vena*

A questi medesimi modi si seminano i lupini di Marzo, iquali auenga che

*Del semi-
nare i lu-
pini*

non si zappino, nondimeno chi li zappasse sarebbe molto meglio perche la zappa gioua sempre a tutti i semi, & alle piante.

V I N C. Lasciando che questi grani non si mangino se non crudi, & per appetito; nondimeno quando ne ho seminati per raccogliarli al suo tempo, & spargerli per ingrassar i campi, non solamente mi han giouato intorno de' fromenti, ma mi han renduto a tanto per tanto, più vtile che non è stato il valore d'ogni legume.

*Del semi-
nar la
veccia.*

G I O. B A T. Venendo al seminar la veccia per far del pane ouer'al compagnarla con la vena per pastura de' gli animali: dico che si può seminar di Febraio, o di Marzo con vna sola aratura; ma meglio è romper quel terreno innanzi il verno, & al fin di Gennaio ararlo ben'vn'altra volta: & caricatolo dappoi di letame, sia seminata nella terza aratura al fin di Febraio, o al principio di Marzo, come hieri più largamente vi dissi. Vero è che fuor del nostro paese, ella si semina d'Ottobre sola per mangiarla mescolata con altri grani in pane.

*Del se-
minar il
frumen-
to mar-
zuolo, se-
gala
marzu-
la, &
scandel-
la. Del
semina-
re i fa-
scicoli.*

Poi chi vuol seminar frumento marzuolo, o segala marzuola, ouer scandella di Marzo, bisogna romper quei terreni auanti il verno, & poi ritagliarli, & erpicarli dopò Sant'Anronio, accioche allhora siano preparati, & ben letamati per farui la terza aratura, & seminarui quei grani.

Parimenti chi vuol seminare fascioli: dico che vogliono esser posti in buona coltura. Et però bisogna rompere quel terreno al Marzo, o più tosto al Febraio, & chi facesse questo dopò San Martino, farebbe anco meglio, & ritagliarlo, ouer interzarlo all'Aprile, & al fin di Maggio, essendo ben letamato, seminarli, & dappoi volgerli sotto con l'aratro, ma che siano primamente stati nell'acqua, atteso che nascono meglio, & si zappano due volte, & poi secondo che si maturano, raccolgono i cornicelli lette, & quattro volte.

Questi vogliono sempre poca semenza, ingrassano i campi, fanno frutto in abbondanza, si conseruano lungo tempo, crescono nel cuocerli più de' gli altri legumi, & piaciono vniuersalmente a tutti. E vero che generano assai ventosità nel corpo, & si digeriscono malamente.

V I N C. Stando che mi hauete detto à sufficiencia di questi grani, & che similmente si seminano i lini di tali tempi però desidero, che mi ragionate de' modi, che si debbono tenere per hauerne in copia.

*Fratta-
to nel se-
minare i
lini, &
dell'er-
dicarli.*

G I O. B A T. Lasciando da parte più riti, che gli antichi obseruauano nel seminar i lini, & particolarmente doue erano state le rape non zapparli quando erano grandi, & altre cose al contrario nostro, dico che habbiamo grand obbligo à quel nobile Bresciano, che trouò la vera via di seminarli; Cominciando primamente à spargere di Marzo la semenza del trifoglio nelle biade, & segar poi la stopia trifogliata intorno à i dieci giorni di Luglio, & il fieno al fin d'Agosto, letamando il detto prato auanti Natale, o poco dappoi. Et segatolo tre volte dal Maggio seguete fin'al Settembre, ararlo dopò mezo Nouembre: accioche sia cotto dal gelo, con non sondarui se non poco l'aratro, percioche il proprio del lino è di venir bello, doue siano spesse le radici del trifoglio, lequali si trouano in quella parte riuoltata di sopra dall'aratro, che vien'a esser molto spugnosa, onde con facilità vi si dilatano le sue tenerissime radici, & vi crescono benissimo. Et veramente che egli è bel veder l'Agricoltore ne gli vltimi di di Febraio, o ne i primi di di Marzo a spargere le dieci & più quarte di lino per

per ingero di tal terreno conciato in larghe colle di otto, di dieci, & più solchi, ben, zappate, ben'vgualate, ben'erpicate & ben rastellate, per raccogliervi poi i quindici, i vinti, & più pesi di lino ben fatto, come ordinariamente ne gli anni buoni, si raccoglie ne i campi, che sono a proposito. Et anco è bel veder, quando egli adacqua esso fino al tempo suo; di luogo in luogo lentamente; hauendo prima fatto ne i solchi maestrali, chiudette, ò argini della istessa terra, non molto lontane l vna dall'altra, accioche quell'acqua si lieui sopra le colle piane, & così larghe. Poi oltra, che sollecita quel lino; come nasce, come cresce, & vi fa ciò che conuiene di tempo in tempo; non meno come comincia à colorire lo netta di tutte le cattiuè herbe, accioche nel pestarlo, ne lo spadolarlo, & nel filarlo non vi siano tale in monditie. Senza che egli vfa ogni diligentia nel cavarlo mentre ch'egli è in perfettione, & nel condurlo a casa ben secco, & dappoi cauarli la semenza: Percioche, quanto più si tarda a farla fuori, tanto più i forci la mangiano, & rodono il lino, oltra che le acque diuengono maggiormente crude, doue poi non sono così buone per ammonirlo, come sono d'Agosto, & più di Luglio. Onde essendo morbido, non lo lascia dentro più di due giorni interi ma quando è duro, non lo caua fin dopo tre di, & tre notti facendo anco questo in tempo, ch'egli non tocchi di due Lune; percioche in quel caso andrebbe in niente ne lo spadolarlo. Et cauato dell'acqua ben lauato, lo pone in vna massa tonda, & larga tre, ò quattro braccia, ponendo le radici di fuori, per tanto tempo, quanto è stato dentro; coprendola con le assi caricate di pietre, ò d'altro peso: Et passato il detto tempo lo distende al Sole in piedi aperto di branca, in branca, fin ch'egli è ben secco, & dappoi, raccolto in mazzi legati di vimini, lo conduce à casa. Onde, come egli è ben pestato con le mazze, lo fa spadolare quanto li piace, ponendolo in giorno in giorno in vna pilla, & in luogo a proposito, con le assi sopra caricate pur di gran peso, accioche maggiormente le resche che sono di dentro, si consumino di tempo in tempo, & che'l lino diuenga ogn'hor più fino da filare; come massimamente fa questo, quanto più anni stà così serrato insieme.

VINC. Qual lino è migliore per filar sottilmente, poiche ve ne sono di più forti?

GIO. BAT. Si come il sottile (benche sia più curto de gli altri) è il migliore, per esser molle di seta: così quanto è più lungo, tanto più è grosso, & più aspro da filare. Et però sono da commendare quei Bresciani, che han trouato nuoua via di fare i resi con maggior facilità bianchissimi, & sottilissimi: Iquali hauendo prima scelto il lino, senza semenza più sottile più bianco, più bello, lo fanno star nell'acqua corrente cinque, ò sei giorni al tempo detto, non ponendolo altramente in massa, ò pila, percioche, essendo dappoi benissimo spadolato, & filato, diuen bianchissimo, con minor artificio di quell'altro, che è stato in pila, laquale, per lo scaldarsi insieme, lo fa venir oscuro.

VINC. Perche mi hauete detto più di quello che aspettaua, mi farà grato se mi direte ancor i modi, che si conuengono a far i lini inuernicci, auenga che tra noi non se ne feminino, se non pochissimi.

GIO. BAT. A seminare questo lino detto Calabrese, bisogna farli la coltura Pestate, & letamato quel campo si semina dal principio di Settembre fin'al fine:

*Qual li-
no è me-
gliore, &
si filare.
La f. cili-
tà di b. &
cheggia
rei resi.*

*Nel lino
i. u. ruc
cio.*

fine: dandoli quarte sei, o sette di semenza per iugero di terra, secondo che più, & meno è grasso quel terreno. Et questo lino vien in assai copia, quando non è danneggiato da gli eccessiui freddi, o d'alcuni venti speciali che soffiano di Primavera: Ma è solamente buono per far tele grosse, che durano assai meno dell'altre. E vero ch'egli viene più alto, & più grosso di gamba, & di semenza che non fa l'altro, laquale produce anco più oglio, che non fa la nostrana. Del resto vi si fanno tutte quelle cose che si fanno all'altro lino.

VINC Per qual cagione dite voi, che si facciano le colle così larghe per seminarli i nostri lini?

*Discorsi delle col-
le larghe
e di mas-
sari che
danneg-
giano i
patroni
consar-
le strette.* GIO. BAT. Non solamente mi piacciono vederle di quella grandezza doue si seminano i lini, ma vorrei vederle ancora simili, doue si seminano i le-
gumi, prati, migli, & biade (quando però i campi non vi sono incontrario) per-
ciò che si raccoglierebbe maggior quantità di robbe, che delle strette. Et per-
rò fra gli errori notabili de massari (parlando solo de' cattiu, & non de' buoni)
questo n'è vno del non far le colle larghe: iguali, benché i terreni siano sani,
curti, pendenti, & non maligni, & che potrebbero farle di otto, & dieci solchi
con vtilità loro, le fanno di quattro, di tre, & anco se non di due; danno sola-
mente del patrone, ilquale hauendo obligato il massaro a seminarli, come fa-
rebbe sessanta iugeri per cento di buone biade, per hauer fatto le colle piccio-
le, & assai solchi maestrali, hauerà quel raccolto, che haurebbe quaranta fatti
con ragione, o poco più. Nè per questo patisce quel massaro, perciocché cau-
di biada alla portione, che ha girata in terra, & ancor' alla rata delle arature, &
altre fatiche fatte per lui. Et di quà si vede la sua malignità; che per rispar-
miare vn terzo di semenza; & vn terzo di arature, non pur'egli non ha con-
scientia a danneggiar tanto l'ignorante patrone, & senza sua vtilità; ma etian-
dio si compiace della miseria nel tagliar le biade più facilmente; (per esser le
colle così strette,) & nell'adacquare quei campi; non facendou altro, che la-
sciar correr l'acque fra i solchi maestrali, finché quelle sgratiate sono trappas-
sate dall'una, & dall'altra parte.

VINC. Sono tanto manifesti questi inganni, che non vi vorrebbe altro,
che bandire della patria questa perfida generatione; perciocché, se comprassero
eglino i campi buoni a cento scudi, & più il iugero (come costano) non fareb-
bono queste mamigoldarie.

*Le cose
che fa il
fedel
massaro.* GIO. BAT. Sappiate pure, che'l fedel lauoratore (non hauendo i cam-
pi in contrario) mai non manca a far le colle di bella larghezza, perciocché sà,
che sempre raccoglie maggior raccolto, che dalle strette; & che ara maggio-
mente la terra per non farli tanti colmi: Nè per questo resta di adacquare,
benissimo, atteso che innanzi, che vi ponga l'acqua adosso, ha prima concio le
chiudette, o stoppate di solco in solco, & tanto alte, che giungendo l'acqua di
vna in vna, è forza, che s'innalzi, & inondi ogni larga colla. Et oltra ch'egli
non manca a stringerla, & volgerla con ogni diligentia, per farla andar pian-
piano, insino che vede esser giunta all'altro capo: la leua anco, & la conduce,
sopra le altre colle, che vi sono a canto. Et con questo bell'ordine v'è rimouen-
do, & rimettendo l'acqua di luogo in luogo, fin ch'è bene adacquato il campo.
Per tanto possiamo concludere, che non vi è proporzione dall'eccellente A-
gricoltore al misero massaro, perché questo non fa mai cosa con ragione, &
quello non solamente ara, ordina, & semina con prudentia; ma etandio scala
gli

gli arbori pota le viti, sega i prati, letama i campi, gouerna i lini, & fa tutte le cose importanti ne i buoni giorni della Luna.

V I N C. Come intendete, che si debbano far le cose dell' Agricoltura per conto de' beneficij della Luna.

G I O. B A T. Non aspettate, ch'io vi dica quellè regole, che dice il gran Poeta Mantoano, che si debbono offeruare nell' Agricoltura ne i tempi di celesti pianeti, o di stelle fisse. Percioche oltre, che sono cose, da eccellente Astrologo, & non da semplice Agricoltore, sarebbono parimente vn Chaos a volerle recitare. Et petò, parlandoui solamente della Luna, laquale, per esser più profissima a noi di tutti i pianeti, & corpi celesti, fa i suoi effetti sopra di noi (quanto al corpo) & sopra delle cose terrene, dico, che essendo noua, serue benissimo al piantar gli albori, al seminar le herbe, & al tagliare i boschi, per bruciare, & al segare i prati per gli animali, & ancor' a i letami, che si danno a simil, cole: percioche non minor vigore ella presta a questi nell' immorbidare, che a gli arbori, & alle semenze nel germogliare, & nel crescere.

Le cose che si debbono far per Luna noua, & per Luna vecchia.

V I N C. A confirmatione di questo, non pure habbiamo l'essempio, nel tagliarsi le vnghie, i capelli, & la barba: ma anco per contrario nell' ammazzare i porci, & altri animali. Percioche ammazzandoli per Luna scemante, quanto più si tarda a mangiarli così salati: tanto più fuoco vi vuole a cuocerli. Et però non è marauiglia se vn falciccione, o altra carne di quelli rimangono in lunghezza; assai volte, il quarto manco quando sono corti, & se ancora io non gli ammazzo, nè li compro per alleuare, se non sono nati in Luna crescente, percioche malamente crescerebbono, & verrebbero di conueniente peso. Ma poiche mi hauete narrato di queste cose, che si debbono fare per Luna noua, vi prego che mi diciate anco, di quelle altre, che vanno fatte quando è vecchia.

G I O. B A T. Si come è bene potar le viti magre per Luna noua, così siano potate le morbide quando è vecchia, percioche produrranno assai più vua, che a potarle quando cresce, per attendere allhora a farle immorbidare sol di foglie, & di pampini: & potandole nello scemare, ogn' hora più restringe il legno, ilquale maggiormente attende a produr del frutto in copia. Et medesimamente si debbono ordinare, & castrare i cedri, & tutti gli altri arbori fruttiferi; percioche produrranno sempre frutti assai. Et essendo possibile, è bene a vendemiare per Luna scemante: percioche quei vini faranno da lei ristretti, & conseruati: iquali siano medesimamente tramutati al seguente Marzo in simil tempo.

Ancora siano macinate le biade, conciosia, che si conseruaranno le farine lungo tempo. Vero è, che'l pane cresce maggiormente, quando sono macinate per Luna crescente.

Appresso (chi può) è ben a mietere le biade per Luna vecchia, cauar i lini, sterpare i legumi, raccogliere i pomi, & altri frutti. E vero, che i legumi si cuoccon più facilmente, se sono cauati per Luna noua.

Lodo similmente che a quel tempo si taglino tutti i legnami per casamentare, fare torcoli, ponti, & altre cose simili, & specialmente intorno a i ventisette di & più tosto la sera, che la mattina, percioche, si come di notte l'humore tende andare in cima dell'arbore: così di giorno il Sole lo tira alle radici. Come ben si vede, che tagliando dui legni di vna medesima qualità, di natura, di

ra, di fortezza, & di grossezza, & posti anco in vn tempo sotto vn medesimo carico, iquali sono tagliati in vna istessa Luna; ma l'vno quando cresce, & l'altro appresso al fine; dico che quello della crescente mai non restarà di vaporare per la morbidezza non digerita, che si troua in lui: debilitandosi a poco a poco; fin che del tutto sarà rotto, & fracassato. Et l'altro, per hauer gli humori ben digesti dalla Luna vecchia, restarà anco più forte, & più gagliardo per sostener ogni peso conueneuole, & questo si vederà benissimo s'egli massimamente sarà tagliato più tosto all'Autunno, che alla Primavera.

V I N C. Che rimedio vi farebbe a fortificar quegli arbori che sono deboli: iquali assai volte, per necessità si tagliano per metter in opera, benche si sappia che dureranno poco tempo?

*Per forti
ficare
molto gli
arboride
boli.*

G I O. B A T. Perche tali arbori sono così teneri dalla cima sin'alle radici per la troppa acquosità che la natura lo tira a se con grande auidità dalla terra, però chi vuol seruirsene lungo tempo: li taglia da quel lato, onde van tagliati vn poco più della metà appress'al fine della Luna, & li lasci così in piede per vn giorno, o dui, & poi li finischi di tagliare, Percioche stando così mezi tagliati, in quel tempo venirà fuor tutta l'acqua, che non uscirebbe, se nel tagliarli fussero gittati a terra. Et chi non credesse questo, pongasi a tagliar vna rouere, o castagna (per esser de più forti, & de più durabili arbori che siano tra noi) & così vn'albata, o pomo, ouer'onizo (che son de più deboli) & lasciarli al modo detto; vedrà quanta copia d'acqua uscirà fuor di questi teneri a rispetto de gli altri. Ma come sono purgati, & ridutti a terra, bisogna leuarli subito la scorza, & lasciarli dapoi così al Sole, al vento, & al freddo, almeno per sei mesi innanzi che si pongono in opra, mettendoui però sotto de' legni, o pietre, accioche non siano danneggiati dalla terra. Et se bisognasse quadrarli, sian'ordinati come saranno scorzati; percioche s'induriranno in quel tempo come s'hauessero il proprio neruo. Vero è che vogliono esser posti in opra al coperto: perche quando fossero offesi dall'acqua (benche siano fatti durissimi) durarebbono pochi anni.

V I N C. Per hauer inteso le cose, che si debbono far in Luna nuoua, & quelle che van fatte quando è vecchia: desidero saper ancora la cagione di quegli effetti, ch'ella fa essendo nell'vno, & l'altro stato.

*Come si
può cono
scer il va
lore del
la Luna.*

G I O. B A T. Quantunque questa cosa non appartenga a gli Agricoltori, nè a me, ma solamente a gli Astrologi, o a i filosofi naturali; nondimeno non restarò di narrarui breuemente quello, che altre volte io ho sentito discorrere sopra di ciò ad vn letterato mio amico. Adunque, lasciando che la Luna faccia in manco d'vn mese tutto quel camino che fa in vn'anno il Sole, & che sia calda, secca, humida, & fredda; dico che ella non hà lume alcun da se, ma lo riceue sempre dal Sole, & lo riflette alla terra tanto maggiore, quanto si allontana da lui, & per contrario, quanto più si approssima alla congiunzione, tanto manco lo riflette alla terra. Et di qui è, che di iamo la Luna crescere, & scemare, non che veramente in lei cresca, o manchi il lume (eccetto quando ecclissa) per esser sempre illustrata ad vn medesimo modo dal Sole, ma solamente cresce & manca quel lume, che da lei si riflette alla terra: Ilquale, secondo va crescendo, & mancando, ha parimente più, & men forza di mouer l'humore delle cose naturali a far i suoi effetti. Percioche, quanto più egli cresce, tanto più il detto humor abonda, & si diffonde alle parti esteriori, per contrario quito più manca, tanto più il medesimo humore manca, & si restringe alle parti interiori. Al-

ri. Alqual'effetto concorre vn'altra causa, che quando quel lume cresce, medefimamente cresce spatio della notte, nel quale la Luna stà sopra della terra; & quando il detto lume si fa veder minore, si fa similmente minor il detto spatio di tempo. Laonde possiamo conchiudere, che si come il Sole nella prima stagione veste gli arbori, nella seconda produce i frutti, nella terza li matura, & nella quarta li sfonda, così la Luna nel primo quarto è potente a morbidare, nel secondo a fruttare, nel terzo a maturare, e nell'vltimo a conseruare.

V I N. Perche fra i termini della Luna mi hauete fatto veder benissimo la differentia, ch'è quando si mostra meza illuminata dal Sole nel compiuto primo quarto, esser'vgualmente quando è illuminata nel secondo, & che'l primo morbidisce tanto, quanto il terzo restringe, vi prego che mi diciate etiamdico qualche secreto da conseruare i frumenti dalle tarme.

G I O. B A T. Innanzi che io vi dica questo mentre che mi ricordo, voglio dire come si possono mietere le biade, ancorche fussero in parte mal mature, le quali si taglierebbono volentieri per hauer copia di lauoratori iquali non si potrebbero poi hauer, se fossero licentati: Ouero ancora quando si miete vn campo, & che vna parte non è matura, senza farli due volte si potrebbe tagliare in quel medesimo tempo. Si tagli adunque così il frumento mal maturo (quando però ha compiuto il grano) quanto il maturo; percioche, mentre che i mietitori andaranno tagliando, & legando le coue, siano parimente di mano in mano subito gittate per terra con le spiche verso Tramontana, & non manco di dieci insieme l'vna sopra all'altra, accioche non siano trafitte dal Sole. Et come è sparito siano drizzate in piedi, e lasciate così tutta la notte, & poi la mattina seguente innanzi sia alto siano ritornate per terra al modo detto. Facendo questo sera, & mattina, fin che saranno diuenute mature, ma se non comparisse il Sole, non accade a ponerle per terra.

Poi quanto a conseruare il frumento, dico che i granari vogliono esser con le finestre da Settentrione a mezodi, o da Oriente, & Occidente, percioche se i venti non possono correre, & trapassare dall'vn lato all'altro, è dubbio che nel gran caldo non patisca molto. Vero è che alcuni nostri eccellenti in questo, lodano molto quei granari, che hanno d'ogni tempo solamente le finestre verso Tramontana, perche quel vento tiene sempre fresco tutti i frumenti, senza che dicono, che sotto a i tetti non si ano posto le assi, & manco i tavelloni, accioche i venti possino liberamente penetrare fra i coppi, & che quei luoghi stiano freschi. Ma io lodo, che quanto più tosto si puote, si faccia fuor il frumento dalle coue; percioche quanto più si tarda, tanto più facilmete si scaldano, fra se stesse; onde non è poi marauiglia, se quei frumenti abbondano di barbelli; & conseguentemente di tarme. E vero, che se fossero seccate ne i campi le coue in piedi al Sole almeno per tre giorni, che pochissime volte, accaderebbe simil cosa. Ma perche non si fa questo, come si faceua innanzi alle tante presenti carestie (per esser hora rubbate) sia adunque palato il frumento, & ben seccato almeno per tre hore nel più ardente Sole, & poi così caldo sia criuellato, & portato di mano in mano sul granaro, del quale siano prima ben chiusi tutti i buchi con calcina & dappoi spazzato, & nettato da ogni parte, & sotto al tetto da ogni immonditia, spruzzarlo di buono aceto con vna scopetra in quel luogo, doue si ha da metter il frumento in vn mucchio, & non meno attorno a quello, & in cima al modo detto.

*Come se
puo così
tagliare
il frumē
to mal
maturo,
quāto il
maturo.*

*Come vo
gliano es
sere i gra
nari per
conserua
re le bia
de.*

*Regole
per conser
uare i
frumēti.*

Vn'altro secreto potente per conseruare ogni frumento vi voglio dire. Che per dieci sowe di ben secco, vi siano mescolate almeuo quattro di miglio ben ordinato, percioche non solamente dalla sua frigidità sarà conseruato per più anni dalle tarne, & non si potrà, scaldare ma ancora sempre si cauara fuori tutto col criuello, Io vi potrei medesimamente dire de gli altri secreti a questo proposito; ma perche questi sono certi & sicuri, però farò fine, poiche per adesso habbiamo ragionato a sufficiencia.

VINC. Innanzi che si leniamo, desidero che mi diciate ancora vn'altro secreto importante (se però lo sapete) cioè, che riparo si può fare a quel frumento nel qual'è venuto dentro gran quantità di barbelli.

*Aristan
raril fru
mto bar
bellato.*

GIO. BAT. Primamente douete sapere, che mai non vi entrano, se non dopò pochi giorni, ch'egli è stato battuto. Et però, tantosto che quel frumento comincia a scaldarsi, o produr barbelli, sia portato di mattina su l'ara a farlo bene spoluerare col criuello, & poi di mano in mano distenderlo benissimo, & così sparso lasciarlo all'ardente sole, infino ch'è passato l'hora di vespro: & riportarlo dapoi così caldo ben nettrato, ponendolo in vn mucchio più alto, che si può. Percioche quanto più si trouarà alto, tanto maggiormente quel gran calore affogará, & ammazzará tutta quella generatione. Oltra che in tre, o quattro giorni tutta quella massa restará taliente fresca, che più non patirà cotal rouina, anzi si conseruarà per lungo tempo.

VINC. Si come mi sono piaciuti i primi due rimedij contra questi animalletti: così mi è stato caro quest'altro, perche non haurò più quel tanto danno, che più volte ho patito. Resta solo, che dimane siamo insieme per ragionare delle altre cose, che desidero sapere, se tanto vi sarà grato.

GIO. BAT. Anzi mi sarà gratissimo, & però vi aspettarò molto volentieri.

Il fine della seconda Giornata.



LA TERZA GIORNATA DELL' AGRICOLTURA, DI M. AGOSTINO GALLO.

*Intorno al piantare, & allenare le vite
in poco tempo.*



EN V T O il terzo giorno, M. Vincenzo andò nell' hora solita à casa dell' Auogadro, & trouatolo à passeggiare nella bella loggia, che guarda à Tramontana, & per mezo d'vn dritto viale, accompagnato da due belle siepi di sanguini, il quale diuide il giardino delle cose de' suoi lauoratori, dopò le loro salutationi, fù pigliato da lui per mano: & condotto di passo in passo fino in capo sotto di vna gran castagna foltilissima, laquale per trouarsi accomodata, di freschezza, e di seggi attorno si posero à sedere. Et

dopò che hebbero ragionato della mirabil vaghezza, ch'essi godeuano da quelle diuerse verdure, & dal dolcissimo cantar de i tanti ucelli, che tuttauia vi erano il Maggio ponendosi la mano destra al petto, disse; Poscia, che voi Messer Gio Battista mi siete stato cortese nel chiarirmi questi due giorni passati di quante cose vi hò richiesto, vi prego che mi diciate anco le qualità delle vite, secondo la natura loro.

G I O B A T. Quantunque la vite sia domandata arbore da gli antichi, & da i giureconsulti; in niuna cosa è però simile a gli altri arbori, eccetto ch'è di legno, & atta a bruciare, come loro. Percioche si vede prinamente ch'ella è dissimile per esser di dentro porosa, & piena di spirancoli spessissimi, & mainuissimi nell'asta, nelle braccia, ne i maderi, & pampini, & non meno è dissimile nella scorza, nella drittura; & nel colore, di maniera che non sò qual arbore non sia più bello assai di questo. Senza che non solamente è dissimile per non poter stare in piedi, se non è ben sostenuta secondo il suo bisogno; ma ancora si come i rami de gli altri arbori fruttiferi s'edrizza sempre in alto co i frutticosi per contrario i maderi palmiti, & pampini di lei co i frutti, ò senza, non essendo appoggiaati legni, ò a canne, ò tirati per lungo, ouero rampichino sopra gli albori, ò ad altra cosa; sempre come teneri, & languidi rendono all'andar al basso, & per terra.

*Quanto
è dissimi-
le lo ar-
bore del-
la vite a
tutti gli
altri ar-
bori.*

VINC.

*Perche
Dio fece
l'arbore
della vi-
tediffimi
le a gli
altri.*

V I N. A quello che voi dite esser quest'arbore così languido, così debole, & così difforme: dobbiamo credere, che'l Signor Iddio lo facesse così, accioche non fusse buon per altro, che per produrre vn liquore tanto prezioso, & tanto necessario, quanto è a noi mortali. Percioche quando fussero altramente, non è dubbio, che ne sarebbero consumati tanti, che poi i vini sarebbero sempre in maggior pretio di quel che sono.

G I O. B A T. Che è poi della diffomiglianza del loro frutto a comparatione di quei de gli altri arbori conosciuti tra noi? Iquali sono sodi, & tutti d'vn pezzo, & quello della vite è sempre molle, tenerissimo, & in più pezzi. Come si vede, che i grapi grandi, & piccioli han più numero di grani diuersissimi; & di tal sapore, che non vi è lingua, che esplicasse mai la verità delle delicatezze, ch'essa vite fa gustare nel mangiarli, & nel beuere i vini, le vernaccie, le maluasie, & altre infinite beuande, che per tutto il mondo sono produtte da lei.

V I N. Benche vi haurei da domandare più cose circa alla natura di queste viti, nõ dimeno mi contento, che più tosto mi mostrate prima i terreni, che sono da schifare nel piantarle, & poi gli altri, che sono buoni per lei.

*Quater
reni sono
cattui,
& quai
sono buo-
ni per
piantar
viti.*

G I O. B A T. Primamente non si debbono piantar nelle altezze de i monti nostri, & manco nelle parti loro Settentrionali, ne de' colli, percioche non vi fruttarebbono per cagion del freddo. Come anco non sono da piantare ne i terreni maligni, & specialmente, ne i salsi, amari, paludosi, & ledosi: percioche i vini vi venirebbono cattui, & facilmente si guastarebbono: ponendo ne i campi grassi le viti magre, & le fertili ne i magri: & poi ne i caldi, ò secchi le altre, che ne han assai, & i grani molli, non ponendone forte alcuna ne i terreni, che habbiano in cima delle pietre in grandissima quantità: percioche vi nuocono di State per lo troppo caldo, & di Verno per lo eccessiuo freddo, ma essendone fino alle radici, non tanto giouaranno loro nel tenerle fresche l'Estate, ma faranno etianio che i vini saran migliori, nõ piantando viti in valli profonde, ancorche producessero delle viti in copia: percioche non potendosi maturare farebbono vini garbissimi, & di poco valore; Et pur chi ne volesse in simili siti, ve ne ponga di quelle, che facciano talmente i grani rari che'l Sole possa penetrare tra essi benissimo. Similmente chi vuol piantare viti, debbe scegliere delle migliori, & volendone diuerse sorti, le ponga tutte separatamente: percioche, stando che le gentili producono certi pampani & le grosse lunghi, non solamente fa bene a metter queste più lontane l'vna dall'altra, che non vogliano esser poste le gentili, ma ancora ha maggior commodità nel vedemiar le scelte, che se fossero ne i fili mescolate conciosia ch'egli può diuersare nel fare i vini secondo che le sorti si trouaranno di vna in vna, & anco accompagnarle come gli piace: Oltre che nel portarle, può cominciar ad ordinare quelle, che ricercano esser le prime (cioè le morbide) & fare poi il medesimo al tempo delle più tarde. Et a questo modo si beneficiano tutte di tempo in tempo secondo la natura loro, cosa che non vien fatto così, quando sono diuerse sorti mescolate insieme. Et però non è marauiglia se in tal caso ve ne sono assai, che patiscono per esser portate fuor del tempo loro. Et questa cosa è di molta importanza, ben che pochi vi siano che penino ad vn tanto danno.

*Regole p
pigliare,
& piantar
le viti.*

Ancora chi vuol piantar viti, debbe considerare la qualità dell'aere, e del sito, percioche essendo da Mezo di, pigli ancor i maderi da quella parte della vite,

vite, che'l vuol piantare. Et se'l sito è da Oriente, li pigli parimente da quella parte, & se vuol piantare in luogo alto pigli non meno i maderi in sito alto, & se a basso in basso, Et così piantandoli in sito humido, ò freddo, ò secco, ò caldo, sempre (essendo possibile) li pigli da i medesimi luoghi, percioche offeruando questo bell'ordine, quei maderi pigliaranno più facilmente, & faranno miglior frutto, & anco più tosto. Auuertendo sempre a non piantarli in luoghi freddi, se non alla Primavera, ne i caldi se non all'Autunno, & ne i temperati tanto all'Ottobre, quanto al Febraio. Ma perche le viti gradiscono più i luoghi caldi, che i freddi, e più i secchi, che gli humidi, & anco più l'aer sereno, che le piogge, però non si piantino ne i terreni che hanno l'acqua prossima alla superficie loro, ma ne anche stan bene ne gli altri, che si adacquano. Percioche oltra, che non producono buoni vini, & facilmente si guastano, elle parimente vi durano poco tempo. Et però, stando che sono offese tanto dalle acque, lodo che si pongano ne' luoghi asciutti, & anco più tosto ne i colli, che ne i piani. Et auuenga che questi ordinariamente abbondino più di vino, tuttauia quelli lo fa migliore, per esser maggiormente beneficiati dal Sole: Come ben si vede, che si come ogni campo quanto più è grasso, & più potente di fondo, tanto più abonda di vino, ma non buono, così quando più si troua magro, tanto manco ne produce, ma migliore.

Appresso, perche migliori vini raccolgono coloro, che zappano ben le viti più volte all'anno, che non fanno quegli altri, che in cambio di zapparle, l'ingrassano col letame, ò altra cosa atta a farle immorbidare però i siti producono le vue (quanto alla bontà, & quantità) secondo la natura, & l'arte usata loro.

VINC. Hora che io ho inteso benissimo questi ricordi, desidero che cominciate a parlarini intorno a i modi, che debbo tenere nel piantare, & alluare le viti così facilmente al modo vostro.

GIO. BAT. Perche principalmente si debbe piantar viti, che facciano delle vue assai, vi ricordo, che pigliate di quelle, che siano di poca midolla; percioche queste non tanto ne producono in copia, quanto non temono così la nebbia, & la brina, & la fersa, come fanno le altre sorti. Ma per non piantar vue che di spiaccino, voi prima cercate al principio di Settembre quelle viti cariche d'vue, secondo l'intento vostro; & fatto vn segno alle gambe con vn podettino, quando vorrete piantare i lor maderi, pigliarete i più grossi, che siano tondi, spessi d'occhi, che habbiano fatto quell'anno dell'vua assai (come facilmente si conoscono a i piccanelli de' graspi tagliati, che vi saran restati,) & non mai de gli altri: percioche vi sarebbe dubbio, che non facessero frutto, per esser maderi sterili, nè pigliarete di quelli, che sono alla gamba, ò alle braccia; per non essere spessi d'occhi, & manco di quegli altri, che sono prossimi alle cime; perche sono troppo sottili, & curti, tagliandoli sempre nel crescer della Luna dopò mezo di al tardi, & piantandoli anco quanto più tosto si può ne i primi giorni di essa. Et se per caso voi mandaste a torre tai piantazzi di lontano, li ponerete subito nell'acqua, & li planterete quanto più tosto: facendo il simile (quanto all'acqua) a i tagliati di fresco, & massimamente quando il terreno è molto secco.

Ancora per esser cosa naturale, ch'alcun arbore non può mai crescere se non è aiutato, & quanto più sono deboli, tanto più la verga patisce; però biso-

Che meglio è a zappare le viti, che a ingrassarle

Altri ricordi importanti per e viti.

Modo viti.

*per pian-
sar le vi-
ni.* gna far loro tre prouisioni, che quando cominciano a germogliare, possino facilmente trappassar la terra. Voi adunque farete prima i fossatelli (& non buche) larghi vn braccio, e mezzo, & alti altro tanto all' Ottobre, volendo piantar al Febraio seguente; ma piantando innanzi al Verno, li farete all' Agosto: per cioche questi dal caldo, & quelli dal gelo diueranno come cenere, facendoli trappassar la ripa, doue maggiormente pende il campo, accioche l'acque, che entreranno, discorrano sotto terra fin nel fossò prossimo, facendoli non meno con l'aratro (per manco spesa) fin che si può fondare & poi finendoli cò la vanga, gittando il terren migliore dall'vn lato, & il resto dall'altro; ma questo lontano dalla ripa non meno d'vn braccio, accioche nel piantar i maderi possiate prima poner sopra il grasso cauato, & dapoi quello delle due ripe non mosse tanto quanto sarà buono, spianandoui etandio tutto il resto, ben che fusse magro, perche col tempo si farà buono.

Fatti adunque i fossatelli a questo modo voi coprirete il fondo di pietre non più grosse d'vn pane; per cioche non solo le radici delle viti vi staranno nel grà caldo fresche, & le acque piovane, & le adacquanti, ouer le risorgenti vi si purgaranno; ma ancora i vini riusciranno migliori, & li occhi delle medesime viti tardaranno di anno in anno a germogliare: cosa in vero utilissima, poiche la brina, ò freddo grande non le daneggiaranno, come fanno molte fiata, quando escono fuori per tempo: Coprendo quelle pietre di buona terra: che non si veggano, ponendo dapoi sopra delle brocche, ò rami di legne. Vero è, che per minore spesa potrete metterui de ricci di castagne, ò meligazzi, ò più tosto de gli spini de rouere, & di questi in quantità; per cioche teneranno quel terreno talmente sospeso, che le radici delle viti non haueranno impedimento, che non crescano commodamente in lunghezza, & grossezza, trahendole poi adosso tanto terreno del più grasso, che non si vegga cosa alcuna. Et fatte ben queste cose, piantarete per Luna crescente le viti, & opij, ouer altri arbori, & ponerete i maderi lontani l'vn dall'altro quasi vn palmo, accioche si possa zappare fra mezzo: iquali coprirete con terreno mescolato col letame vecchio; per manco spesa con le vinaccie, ò guscie d'vua, ouero col bullaccio, chiamato locco da molli, che si caua dalle biade, quando si fanno fuori della paglia: & è perfettissimo, se'l si troua, ben marcio d'vn'anno, ò di due, conciosia che fa talmente germogliar le radici (per esser di natura calidissimo) che molte fiata in capo di due anni quelle viti si caricano d'vua. Et però farebbe cosa buona a ponerlo ogn'anno in qualche luogo separato allo scoperto, & non marcirlo sotto a gli animali (come si fa) per seruirsene poi nel caso detto delle viti. Et anco per far nascer tosto le zucche.

*Quanto
è perfet-
to il bul-
laccio p
far ger-
mogliar
le radici
alle viti.* VINC. Ancora io credo il valor di questo bullaccio, come più volte l'ho veduto a mettere col rosmarino, co i cedri, limoni, aranci, & altri arbori delicati, quando si piantano, senza radici, & venir quelli in poco tempo bellissimi.

GIO. BAT. Poi non piantarete più di due, ò tre maderi appresso all'arbore, per cioche quanto più sono insieme, tanto manco ciascuno participa della grassezza di quel terreno. Lodo bene, che ne poniate nel vaso tra vn'arbore, & l'altro: ma lontani l'vno dall'altro mezzo braccio, ò poco più, atteso che voi gli alleuarete con quel medesimo zappare, che farete a gli altri principali, stando che quando si zappano questi, per l'ordinario si zappa anco quello spatio, che è fra l'vn opio, & l'altro. I maderi superflui, come

hauran-

hauranno due, ò tre anni, li potrete ripiantare in altri campi, & questi faranno più tosto della vua, che li sbarbati: piantandoli però sempre tutti distesi in piano, & più lunghi, che potrete, ma che le cime non restino troppo sottili sopra terra, percioche quanto più saranno distesi per lungo, tanto più numero di radici produrranno. Et però commendo coloro, che piantano distesamente le viti in terre co i maderi intrecciati, le quali per hauer copia di radici assai, spingono a fruttar più tosto quelle viti, & si mantengono potenti lungo tempo.

Lodo medesimamente gli eccellenti Bergamaschi, che piantano le viti ne i terreni potenti, col farui i fossi alti due braccia, & larghi altrettanto, & poi vi pongono i maderi lunghi in fondo ben distesi in piano, gittandoui sopra non più del terzo del terreno migliore cauato, & lasciando il resto delle due ripe a maturare, per trarglielo adosso di anno in anno, fin che sieno spianati quei fossi in tre, o quattro anni, cosa molto gioueuole a quelle viti, si per cagion di quel terreno, così poderoso, & così grasso, & si anco per lo Sole, che vi penetra, & le beneficia come fa. Et oltra che lasciano il primo anno se non dui occhi per madero sopra terra, non mancando etiam di a nettarli, zapparli, & ordinarli di paletti, o frusconcelli di tempo in tempo, secondo il lor bisogno, di maniera, che quando cominciano a tirar quelle viti non solamente producono ogni anno più gran quantità di vua; ma si mantengono anco belle a centinara d'anni.

VINC. Benche i Bergamaschi generalmente siano in questo più da lodare de Bresciani, nondimeno nel resto dell'Agricoltura sono poi inferiori assai.

GIO. BAT. Piantati, che hauerete i maderi, non lasciate se non dui occhi per madero, & come i germogli faranno lunghi vn dito, leuarete via co i diti il men bello, & non mai con ferri, mondando poi quel che resta da ogni alto germoglio, che gittasse fuori facendo questo al Maggio, & più ancora fin che quell'occhio, o madirolo sarà inuiato a farsi lungo, perche all' hora non più germoglierà. Et al Febraio seguente, tagliarete via quel poco legnetto, che auanza sopra al madirolo col podettino, ò tanagliuola ben taglienti, accioche crescendo la gamba, & quello di compagnia, diuengano vna medesima verga.

Quanto
ben pian-
tano viti
i Berga-
maschi.

Modi &
allenare
presto le
viti.

Ancora non mancarete a zappar le dette gambe almeno tre, & quattro volte il primo, & altri anni; ma meglio sarebbe a zapparle ogni mese, cominciando al Febraio fin per tutt' Ottobre, ma ritornarui parte del lor terreno attorno da Maggio fin per tutt' Agosto: accioche non siano trafitte le radici dall' eccessiuo caldo, & poi colmarle maggiormente con l'aratro innanzi il verno (se tanto si può fare per minor spesa,) & aprirle ancor fuori con quello alla prima uera, zappandole, & nettandole all' hora benissimo, con tagliare via tutte le radici, che faranno sopra terra; ma lunghi vn poco dalla gamba; percioche patirebbe quando si tagliassero ben sotto, & massimamente chi facesse questo al Maggio, o nel gran caldo: ponendoui appresso al detto Febraio dui paletti co i ramoscelli troncati, accioche quei madiroli rampichino di tempo in tempo. Ma perche queste viti hauranno dui anni al seguente Febraio, le troncarete nel nouo sopra dai occhi, & dapoi ponerete loro quei paletti necessari, & graddetti, per sostentarle secondo il solito. E come quei dui occhi faranno lunghi vn dito, gittarete via il men bello, ma se la gamba sarà potente lasciareteli tutti dui, tenendoli ben netti da ogni altro madirolo, che vi germogliasse. Et tagliando anco via quel legnetto che auanzarà di sopra, accioche (com ho detto) quello, & la gamba diuentino vna medesima asta.

Appresso, perche le dette viti haueranno compiuti tre anni al Febraio pur fusseguate; essendo state zappate, & ordinate di tempo in tempo al modo detto sicuramente potrete tirar'vno, ò dui maderi per gamba secondo, che saran potenti, & poi di anno in anno crescerete la somma quanto abbondaranno le forze loro. Et questa è la vera via per alleuar tosto ogni vigna, ma non già quell'altra, che generalmente si oserua per tutto il Bresciano, percioche coloro fallano in due cose.

*Errori
di molti
nello al-
lenar le
viti.*

La prima è, che quando han piantato le vite, non solamente per dui, ò tre anni non le fann'altro, che lasciarle andar per terra; ma le lasciano ancora quanti figliuoli, ò rami vi nascono, i quali quanti più sono, tanto più tirano a se l'humore; che dourebbe andar'alle radici.

La seconda è, che passati tre anni, ò quattro tagliano tra due terre la gamba della sfortunata vita, & non contenti di questo, la tagliano il quinto, & alle volte il sesto, & settimo anno, tenendo fermamente, che quante più volte la tagliano a quel modo, che tanto maggior beneficio riceuano le radici. Et questo è falsissimo; percioche tagliando a quel tempo cento gambe fra due terre, ne periranno almeno otto, ò dieci. Ma tagliandoneogliara nel nuouo legno, io son certissimo, che pur vna sola non perirà: Come di ciò si può far giudicio nel tagliar vn piantone di salice ben sfronduto di tre anni, ò quattro. Che tagliandolo in quei rami, si sà che non perirà, ma chi lo tagliasse di sotto di quelli (cioè nell'hafta) gran marauiglia farebbe se non seccasse. Ma pensate, se'l zappatore debbe esser circonspecto nel zappare a non ferir le viti nelle parti debasse (stando che temono assai più che non si stima) che dobbiamo poi credere quanto sia il danno, che si fa nel troncar tutta la verga loro?

VINC. Perche si vede, che per l'ordinario; nell'alleuar le viti, sono talmente danneggiate da buoi, & vacche, che come sono pasciute, ò morificate, ò solamente, che sentano il fiato loro, tardano assai innanzi, che ritornino nel primo stato: però vorrei saper se vi è riparo alcuno per diffenderle da questa maledittione.

*Segreto
che non
fiano pa-
scute le
viti no-
uelle.*

GIO. BAT. Non è dubbio alcuno, che a bagnare queste viti nouelle cò l'acqua pura, che resta nel vaso, doue sono state a mollire le pelli secche de' buoi, & vacche, & d'altri animali piccioli, v'assicuro, che non vi si approssimaranno per la gran puzza, che abborriscono di quell'acqua. Et però hauendone voi in vn vaso bagnarete di gamba in gamba quelle viti con vna scopa, come hauran gittato fuor' i pampini con le foglie: facendo questo al tardi, accioche per lo fresco ella s'incorpori meglio in esse, che fussero spruzzate la mattina, & poi arse dal Sole.

VINC. Quante volte si debbe far questo? conciosia che crescendo tuttauia quei pampini fin che son maturi, vi nascono, & crescono parimente de' gli altri i quali, per non esser bagnati, non douerebbono ne anche patir in modo alcuno.

*Comero
glion'es-
sere le
buche
più an-
che
viti.*

GIO. BAT. Ancorchè i primi pampini puzzino talmente in quella parte doue son bagnati, & che non ribagnandoli altramente non perdino se non poco quel puzzore: nondimeno per assicurarsi, che non siano danneggiati secondo il solito, lodo che si bagnino, vn'altra volta, come sono cresciuti assai, e si faccia massimamente questo quanto più vi fosse piovuto sopra.

VINC. Vorrei saper ancora come si debbono far le buche, o fosse in
quei

quei luoghi, doue non si possono far i fossatelli.

G I O. B A T. Non le farete men lunghe di braccia tre, & larghe vn, & mezzo, & altrettanto alte, accioche possiate piantare due, & tre gambe di viti con l'arbore separatamente l'vna dall'altra almen vn palmo. Senza che quanto più harann'intorno del terreno mollo, tanto maggiormente verranno belle. Ma non mancarete a metter dentro di quelle cose, che ho detto de' fossatelli per maggior beneficio delle viti, & arbori, che si planteranno, facendole lontane l'vna dall'altra, più, & meno secondo la sorte delle vue, & de' terreni: percioche piantando vna gentile in terreno magro, che sia sabbioso, ghiaroso, o d'altra natura simile, non passerete sei, o sette braccia, ma piantando questa istessa sorte in terreno grasso, la ponerete non meno di noue, o di dieci. Et essendo vna grossa, & piantandola in potente terreno (perche produrrà più lūghi maderi) tanto maggiormente la planterete lontana l'vna dall'altra.

V I N C. Per qual cagione hauete voi fatto tanti pendoli, o stropelletti di salice attorno i vostri campi arati, co'l far andare sopra i loro cerchi tante belle viti, che pendono con sì bell'ordine allo in giù cariche di vue?

G I O. B A T. Vedendo io il gran danno, che dauano a i miei campi gli onizzi con l'ombra loro, li cauai con tutti gli arbori grossi, & piantati in luogo suo delle viti, & piantoni di salice per incalmarli poi come ho fatto: da i quali non tanto ho cauato quest'anno ducati trenta, & più cauarò per l'auenir di stroppe, & stropPELLI, che ho venduti a questo Febraio, ma spero che le viti, che vi rampicano sopra daranno il vino, che mi bisogna per la famiglia.

V I N C. Non solamente non è marauiglia, che voi cauiate molti danari ogni anno da queste stropellette, poiche tuttauia crescono i vignali per tutto il paese, ma è da lodare questa inuentione, vedendo i tanti palmati carichi di vue a perder intorno a quei cerchi così ben ordinati senza danno delle biade, o d'altri frutti.

G I O. B A T. Dopo che dite d'inuentioni voglio mostrarui vn'altra per far vn viuaiio di viti, che in capò di cinque anni, vi darà ogn'anno tante gambe con le radici, quante desiderate di piantare, & vendere. Voi adunque diuiderete primamente vn luogo accommodato a questo, & li farete i fossatelli lontani l'vna dall'altra non più di otto braccia, & di quell'altezza, & larghezza, che vi hò detto, & poste anco dentro le medesime cose, vi planterete quelle miglior viti senza arbori, che vi piacerà; ponendole lontane l'vna dall'altra non meno d'vn piede, & alluandole di tempo in tempo al modo pur delle altre dette, & vi ponerete i suoi frasconi secondo il Bisogno, accioche possano rampicar i lor maderi sopra a i frasconi non più lunghi d'vn palmo. Et come hauranno compiuti tre anni, si come si douerebbono tirare al Febraio i maderi per far dell'vua, voi volgerete all'hora sotto terra dui, & tre di quelli per gamba, crescendo poi di anno in anno secondo, che verranno potenti, sotterrando non più d'vn piede, & per lunghezza non più di braccia tre.

Poi essendo le viti per drittura da Tramontana a mezzo di, li volgerete la prima volta con le cime da Occidente, & li troncare e talmente, che nò auanzino sopra terra se non dri occhi per madero, accommodandoli con tal misura, che si possino zappare, & infra scolare, & che l'vna cima non impedisca l'altra. Cioè sotterrando il primo madero lontano dalla gamba vn braccio; il secondo due, il terzo tre, & poi il quarto solamente vno, il quinto due, & il

*Del pi-
tar i pen-
doli in-
torno a i
capi con
le viti.*

*A fare
vn viuai-
io di vi-
ti pian-
tate non
ogni an-
no i qua-
li.*

resto tre, & semper per drittura. Et a questo modo, alcun madero non occurrerà l'altro: nè c'innia di due occhi sopra terra non impedirà l'altra anzi si vederanno distinte l'vna dall'altra, infrascionate secondo le qualità di quei maderi. Et quando crescono in maggior numero, gli sotterrarete anco più spessi sin'al doppio, lasciandoui però sempre de gli speroni, che producono i maderi per l'anno seguente: che se ben faranno lontane le cime vn piede, ò mezzo braccio, si zapperanno facilmente. Ma come haurete infrasconato le gambe grandi, accioche vi possano rampicar i maderi, che si volgeranno al Febraio seguente da Oriente al modo de gli altri. zappare le cime prouanate con le gambe a i suoi tempi, & poi all'altro Febraio comincerete a cauare tutti i maderi da Occidente, i quali (per hauer compiuti dui anni) faranno talméte grandi, & barbari, che piantandoli altroue, & non mancandoli delle cose necessarie, vi daranno dell'vua in capo di due anni: percioche quando li leuarete per piantarli, faranno più belli, che i piantati sbarbati di quattro anni. Et come gli hauerete cauati tutti da quel lato prouanarete anco quei quattro, o sei, o più maderi per gamba. Osseruando poi a questi, & a gli altri, che volgerete, & couarete d'anno in anno quei medesimi modi, che hauerete fatto a i primi, percioche, piantando voi ducento viti in vna pertica di terra al modo detto, come faranno in prosperità, vi renderanno ogni anno almeno mille cinquecento piante, che faranno perfette da piantare in ogni luogo: Senza che le potrete vender almeno dui marchetti l'vna, che faranno d'entrata ducati viaticinque. Che se fussero vn iugero, ne cauarete ducati cento all'anno.

VINC. Che cosa si debbe far'alle viti per hauer delle vuc in copia.

GIO. BAT. Fra le cose, che vi potrei dir intorno a questo, solamente ne dirò cinque; per esser'anco le più importanti.

La prima è, che zappiate le viti più volte all'anno, cominciando quando si aprono fuori al Febraio infino, che si colmano all'Ottobre: facédo questo nello scemar la Luna, percioche si seccano più facilmente le herbe.

La seconda, che tagliate all'hora via tutte le radici, che si scoprono nel zapparle quasi in cima terra al modo detto; & le nettiare d'ogni gramigna, & d'altre herbe, che fussero appresso alle gambe, ò che fussero nel vaso, ò spatio tra l'vn'arbore, & l'altro.

La terza, che teniate ben nette le gambe d'ogni madirolo, che sia di sotto delle braccia, o legame; & anco d'ogni verne, o caruolo, o d'altre cose, che le noiassero; percioche sono alle volte ridotte da tali animalletti in niente.

*Ricordi
necessari
per bene
ficio del-
le viti.* La quarta, che leuiate via al Maggio tutti i maderi superflui, che si trouano fra le braccia delle viti, & lasciarui quei soli, che son più belli, & necessarij per tirare l'anno seguente, & per fare de gli speroni, come ve ne vogliono per tener basse le viti: percioche a questo modo vengono assai più belli, & nel potarli non occorre a far altro: Leuando via non meno tutti quegli altri maderi; & pampini, che non han prodotto vua: perche, effendo sterili, non fà bene, che tirino a se quell'humore, che debbe andar a gli altri, che han fruttato.

La quinta, che alla fin di Maggio cimiate tutti quei maderi, che hāno l'vua, accioche quell'humore, che tuttauia tende ad'allungarsi, si volga ad'ingrossar maggiormente l'vua: oltre che la fersa non potrà offenderle come spesse volte fa, laquale per souerchia morbidezza, corre sempre alla cima di quei maderi non castrati, & non a beneficiar l'vua.

VINC.

VINC. Qual tempo giudicate voi esser migliore per potar le viti, la Primavera, o l'Autunno?

GIO. BAT. Voi sceglierete, & potarete le viti magre (essendo possibile) nell'apparir la Luna di Genaro fin'a i quindici di; ma quanto più fussero morbide, tanto più tardarete verso il fine, per cioche, per esperienza si vede, che questa fa produr più vua d'ogn'altra: Osseruando però questo medesimo modo in tutte le altre Lune; Potarete poi innanzi il verno quelle, che si trouano ne i colli, o vicini a quelli talmente, che non siano offese dalla Tramontana, per cioche non patiscono, nè s'indeboliscono per conto del lagrimare, come fanno alla primavera, & producono etiamdico maggior quantità di vua, & migliore. Non potandole mai, come comincia a gelare, ma si ben subito, che sono spogliate delle foglie (per esser all' hora maturo il legno) nè anco alla primavera, e d'altro tempo, quando tirano venti molto freddi, o che pioue: ma solamente quando l'aere è temperato, & asciutto; sia poi Sole, o muolo, che sempre è buon tempo, potandole però sempre innanzi, che cominciano a far segni di gittar fuori cosa alcuna: per cioche in simil caso patirebbono tãto più, quanto che gli occhi fussero più allungati. Auuertendo poi a lasciare alle viti molto morbide tanti maderi, quanti siano atti per dispensare quella superfluità, che in lor si troua poiche questa è la vera via di mortificar la ferza, la quale per la troppa morbidezza, distrugge le vue. Et però, si come falla colui, che impouerisce simili viti di maderi poiche quelli che rimangono, restano talmente carichi di morbidezza, che non possono produr frutto, ma solo tendono ad abbondar ogn' hora più quelle di pampini, & foglie, così quell' altro fa bene, che non solamente vi lascia tanti maderi, quanti fa di mestiero, ma vedendo, che sono di assai numero, li tira co i pali da i lati delle gambe, tutti quelli che sono di più dell'ordinario, & in quella lunghezza, che egli conosce il bisogno loro. Oltra che per esser ben pratico, lieua dalle viti magre tutti quei maderi, che lasciandoli, farebbono cagione di rouinarle; & massimamente quanto più si facesse questo de gli altri anni.

Trattato del potar delle viti.

Ancora sarete discreto verso le viti, che han fatto dell'vua più dell'ordinario a non caricarle di maderi l'anno seguente, ma vi lasciarete solamente quei soli, che bisognano secondo le loro forze. Et sarete circonspecto nel conciar le viti giouani differentemente da quel, che si fanno le altre forti, per cioche, si come a quelle, che han fruttato più anni (per l'ordinario) possono portar più numero di maderi per fruttare l'anno seguente: così alle giouani ne lasciarete pochi il primo anno, & poi li crescerete pochi di tempo in tempo, secondo che diueranno potenti.

Parimente quando trouarete alcuna vita talmente vecchia, & fracida, la quale sia dubbiosa di ridursi in niente, all' hora (essendo di buona sorte) non mancarete, per rinouarla, a prouanare sotto terra qualche madero, che sia a proposito, & non essendone, le darete nel più bel luogo dell' asta vno, o due tagli, accioche nasca da quelli qualche sarmento, il quale sarà poi atto per prouanare, & rinouarla in poco tempo, & senza spesa alcuna.

Similmente imitate gli Agricoltori esperti, i quali nel potar le viti leuano via quei madiroli miseri, che si trouano sotto, o appresso a belli, che sono per produr dell'vua in copia: ma non seguitate mai quegli altri innumerabili, che rouinano le meschinelle viti, con lasciarui assaiissimi maderi, che non

Molti errori, che commettono nel potare le viti.

sono a proposito, & letano via quelli, che douerebbono restare, ò almeno farli in speroni: Senza che più volte lasciaranno vn braccio di vite trascorso, per hauer dure, ò tre bei maderi: onde poi è forza prinarsi del frutto almen per vn anno, o che la pouera vite vadi di male in peggio. Et però lodo a fare de gli speroni al basso, accioche ella non trascorra, & non lasciare più di due occhi per sperone.

Veramente se le pouere viti potessero esprimere parte de' torti, che loro vengono fatti, e che trouassero giudici, che lor facessero giustizia, io son certissimo, che di villani ignoranti si fornirebbono le centinara di galere; castigo in vero conueniente a simil generatione, poiche non sapendo, non vogliono ne anche imparare, & manco confessare i loro errori.

*Di quan-
to, & mesi
cie si reb-
be, se i no-
stri ig.
faceffero* VINC. Certamente se i nostri Illustrissimi Signori imitassero gli antichi Romani nel fare i Censori sopra alle mal coltivate possessioni, non vi è lingua che potesse mai esplicare l'abbondantia, che hauerebbono i lor sudditi, & con beneficio grandissimo del loro dominio. Ma perche dubito di non veder mai questa santissima prouisione, desidero che seguitiate pure nel dirmi dell'altre cose in beneficio delle viti.

*i Censo-
ri sopra i
capì mal
coltina-
zi.
Del po-
tar le vi-
ti de col-
li.* GIO. BAT. Quanto poi a potar le viti: le tirarete giù da gli arbori quando pious, o che sono humide; percioche non si rompono, ma si ben quando il tempo è asciutto, o molto arido. Dilettandoui sempre di hauer ferri ben taglienti, & sottili perche tagliarete benissimo ogni cosa, & con poca fatica, non lasciandoui mai ransioni, come fanno infiniti ignoranti, ma tagliando, & radendo a canto all'asta ogni madero, che vadi leuato; onde non è poi marauiglia, se queste viti sono rouinate da i vermi, che vi entrano: & se essi acquistano nome d'esser valenti per far ransioni in copia per attaccarui botta, & zì, & sfascioni.

VINC. A spetto parimente, che mi diciate come si possono incalmar le viti sterili, o che facciano cattiuo frutto.

GIO. BAT. Di quanti modi, che si leggono ne gli Auttori antichi, più lodati sono la triuella gallica, & il fessolo:

*Come s'
incalma
la vite a
fessolo.
Come s'
incalma* VINC. Hò più volte veduto adincalmar a fessolo troncando la gamba doue è più netta, & più roronda, & fendendola al modo medesimo, che si fendono gli arbori fruttiferi, ponendoui dui maderi proportionati a lei. Ma benché io habbia letto Columella, che parla di questa triuella gallica, però non ho mai inteso la forma sua.

*le uincò
la triuel-
la galli-
ca.* GIO. BAT. Questa è simile a quella, che fa i buchi in cima alle botte, per ponerui dentro il vino; laquale taglia senza far niente de segatura, & è grossa quanto bisogna far il buco, per metterui il madero. Voi adunque senza troncar la gamba della vite, la forarete prima con vn triuellino solito in luogo tondo, liscio netto, & grosso infino alla midolla; facendo dapoi maggior quel buco con la gallica, ilquale anco restarà ben netto. Et tolto il madero tondo, bello, & alquanto più grosso del buco, lo tagliarete dou'è più grossello facendolo ben tondo in lunghezza tanto quanto possa entrar giustamente in quel buco: & troncadolo poi talmente, che non habbia a restar fuori, se non con dui occhi nel batterlo con qualche legno, ò martello, finche sia ben ficcato, & ben ferrato, & che anco non si vegga del taglio: Facendo questo dal Marzo sin mezzo Aprile: hauendo riguardo sempre alli siti, & a i tempi. Ve-

ro è che questo non mi è riuscito nelle mie viti qui, benché siano cresciuti i pampini vn braccio: conciosia, che l'humore dell'acqua è talmente abbondato in quei buchi, che finalmente sono seccati, nondimeno ho per fermo, che riuscirebbe ne i colli per esser' asciutti, & non humidi, come sono i nostri campi: ouero chi tagliasse di sotto della gamba per due dita: perche quell'humore vsirebbe da questo taglio, & non dal buco della calma. Ma vi vog io dire vn' infallibile secreto, ilquale, oltra che non è in Autore alcuno è anco fin' hora da pochi conosciuto. Voi pigliarete adunque vn madero de' più belli, de' più lunghi, & de' più bassi, che siano nella verga, della vite, ilquale, senza spiccarlo da lei lo troncarete in cima, doue è tondo, & grossetto: & lo lasciarete talmente lungo, che arrui sotto terra almen vn palmo: & fessatolo per mezzo non più d'vn dito lungo, con fottigliar di dentro alquanto le cime, pigliarete poi quell'altro, che vorrete incalmar' in quella fessura, che sia lungo vn braccio, & conforme a quello in grossezza, & in tondezza. Et lipatolo da dui lati a modo d'vn conio lungo quanto è la detta fessura, lo cominterete, deuto talmente, che non si vegga taglio alcuno, ma solamente la scorza dell'vno, & dell'altro madero. Et fatto ben questo, pigliarete vno stropello fesso, come se voleste legar' vna scopetta, & con quello legarete, & coprirete tutta la parte fessa, & lippata congiunte insieme mettendo poi tal legatura in fondo della fossa larga vn braccio, & altro tanto lunga, & alta, a canto della vite, secondo ch'è comino per drittura al filo delle altre viti e che vi si possa zappar' attorno; Et spiantata c'hauerete la detta fossa col terreno grasso, tagliarete la calma sopra dui occhi. Vero è che forse sarebbe meglio in cambio di fessar, & lippar questi maderi, che si fessassero tutti due per mezzo, come pur farebbe vn dito lungo, & tagliarli poi per trauerso giusti da vna parte sin' alla midolla. Et leuata via quella metà tagliata a ciascuno, li cominterete, & legarete come hò anco detto, percioche restaranno più vguali in questa legatura, che nell'altra prima. Ma innanzi che sterpiate la vite vecchia lasciatele passare almeno quattro anni, accioche la calma (in quel tempo) diuenga potente, laquale potrete tirare dopò due anni, & la vite vecchia di continuo fin che le cauarete. Et questo è il vero modo d'incalmare ogni vite, si perche non si perde niente del frutto, & si anco perche la calma diuien potente presto per l'humore, ch'ella ricoue dalla gamba di quella vite; Cosa che non auuiene così alle calme del fessolo, & della gallica, lequali durano pochi anni; per esser posti nel troncone vecchio, che tuttauia si v'è struggendo per l'humore, che corre sempre nelle tenere calme lequali crescono talmente, che vengono assai più grosse del troncone loro, senza che molte fiata cadono, ò si scauezzano il primo anno, per cagion de gl'animali, de i venti, ò per altre disgratie: & quest'altre rarissime volte, o non mai pericolano per esser incalmate sotto terra.

Come s.
incalman
le vite
sotto ter
ra.

VINC. Hora che resto sodisfatto di questo bel secreto, desidero nò meno, che mi mostrate con quanti modi si possono ingrassar le viti magre.

GIO. BAT. Primamente s'ingrassano col letame vecchio, ma bisogna ponerlo lontano dalla verga, & dalle radici poco men di vn palmo: percioche quanto più le fosse vicino, tanto più le nocerebbe col suo calore.

Poi per manco spesa sono buone le guscie dell'vua, delle noci, la bulla del lino, rasatura de gli arbori, & la cenere delle fornaci.

Ancora è buona la poluere raccolta per le strade (come dissi) la terra auan-

zata

Più grasso
se, che si
possono
dare al
le viti.

zata del salnitro, la grassa delle colache; & il letame de' cauallieri seruata, per darla all'Autunno, come allhora si debbe dar loro tutte le grasse auanti, che si colmino.

Non meno è buona la poluere de' prati brusciate, & quella delle lane vergheggiate, & il calcinaccio minuto accomodato col letame vecchio.

Appresso è buono il buillaccio ben marcio, che tanto vi ho lodato, & lo sterco (pur ben marcio) de' polli, de' colombi, & d'altri animali simili.

Parimente sono buone le tagliature de' farti, de' pellizari, de' calzolari, & la segatura, o limatura de' corni. Ma sappiate, che queste grasse si douerebbono più tosto dare alle viti nouelle, accioche maggiormente facessero presto dell'vua, & non alle grandi; percioche a queste è d'altro beneficio la buona diligentia del ben zapparle, poiche producono miglior vino, & si mantengono belle più lungo tempo.

VINC. Quali arbori sono più a proposito per piantare appresso alle viti, accioche siano sostentate secondo il lor bisogno?

Quai arbori stà ben presso alle viti.

GIO. BAT. Secondo l'vsanza nostra si ha per miglior gli oppij di tutti gli altri arbori; percioche durano più lungo tempo, & producono più minuta foglia, & più picciole radici. E ben vero, che ne i luoghi montuosi sassosi, ghierosi, aridi, o magrissimi, stà ben piantarli de' frassini, percioche prendono, & crescono più facilmente de' gli opij. Iquali benché durino manco assai, & siano sottoposti a gelate, quando gelano le loro, viti, nondimeno sono d'apprezzare; conciosia, che i serpenti non si approssimano mai tanto quanto giugne la ombra loro: Onde non solo hanno questo dono dalla natura, ma producono i fiori auanti, che quegli escano fuor di terra, nè mai lasciano le frondi, se prima non ritornano nelle cauerne loro. Et taccio le cireggie saluatiche, atteso che non si costumano, come si soleua fare, & manco lodo gli olmi; conciosia che vengono troppo grandi, & fanno grandissima copia di radici, che rouinano i terreni, & medesimamente si può dire delle noci, & delle piores: nè ancor mi piacciono le salici, percioche le viti producono poca vua, la quale fa parimente il vino debole; & pur chi ne vuol piantare, le faccia in pendoli per le cose dette.

VINC. Quali viti sono migliori tra voi, per far dell'vua assai?

La natura di più vna, che si possa piantare tra noi.

GIO. BAT. Lodo primamente, che si piantino quelle, che producono le vue cropelle nere, morbide per renderne più delle gentili, lequali stanno bene accompagnate con tutte l'altre vue nere, & bianche. Vero è, che le cropelle gentili sono più delicate da mangiare, & fanno miglior vino, benché sia poco, ma patiscono facilmente i mali tempi, & la fersa.

Poi sono mediocrementemente buone le vernaccie nere, percioche non fallano a produr frutto assai: Ma il proprio loro è di accompagnarle con le trebiane bianche, o con le cropelle dette: perche altrimenti non farebbono vin saporito, nè potente, & sarebbe anco carico di colore.

Ancora sono buone per piantar le schiaue nere, grosse di grano: percioche abbondano di vue, che fanno vino assai ben che sia debole, & fumoso; ma migliora accompagnandola co'l cropello. * Lequali si conseruano molti mesi, spiccandole per Luna vecchia, di mezzo giorno, ardendo bene il Sole, & piccandole non molto mature. Et questo occorre ancor ad alcune altre, facendoui così.

Appres-

Appressò lodo le vue marzamine, che fanno i grapi lunghi, & i grani grossi, per abondar di vino gentile, che tien dell'amabile, ma carico di colore, il quale si accomoda con ogni altro, pur che non sia sospeso.

Parimente è cosa vtile a piantar delle voltoline: perciocche oltra che producono in copia vino lodato da tutti per la bontà, & bel colore: si può beuer'anco semplice, & accompagnato. Et queste viti sono chiamate voltoline, perciocche il vino loro si volta più fiate all'anno, parendo guasto auuenga che in vn dì, ò due ritorni, & duri più lungo tempo d'ogn'altro.

Tra queste sorti non vi è vua migliore delle cropelle. Veronesi, lequali non tanto producono sempre dell'vua in quantità, ma fanno ancora il vino saporito, & di poco colore. Poi, perche i suoi maderi sono di poca midolla, non patiscono il gelo, la brina, la fersa; nè il gran caldo. Et oltra che per cader le sue foglie innanzi che maturino le vue per più giorni, il Sole le fa più facilmente maturare: di maniera ch'è poi bel veder quei grapi grandi, neri, & in gran copia a pender de i maderi così spogliati. Io vi potrei dire ancora delle altre sorti, che non sòn buone da mangiare, ma perche hò detto le più vtili, diroui delle bianche, che producono del frutto assai, & il vino buono.

VINC. Et questo mi sarà grato.

GIO. BAT. Io lodo piantar le viti tribbiane, che fanno i grapi grandi, & i grani grossi, perciocche abondano di vino, ma potente, & con fumo, & specialmente doue si adacqua: nondimeno è perfetto per mescolarlo co i deboli, & che sono carichi di colore. Egli è ben vero, che se queste viti sono delle migliori, & poste ne i colli, che non siano morbidi di terreno, producono tanto più vino delicato, quanto più sono ben percosse dal Sole come la pratica cel mostra in più paesi. Et oltre che sono buone le schiaue bianche da piantare, lequali maturano innanzi le altre, & fanno frutto assai, & il vino gentile. Sono buone parimente le buonimperghe, per produr quantità di grapi lunghi co i grani grossi, & il vin gentile, e le albamate, atteso che fanno vin più gentile d'ogni altro bianco; ma perche tardano a maturare: non è perfetto fin'al gran caldo, & più quando ha passato vn'anno: Ma taccio le altre vue bianche, per hauerui ragionato delle migliori.

VINC. Hauendo noi detto dell'vue, che si piantano ne i campi, aspetto, che mi parliate ancor di quelle, che conuengono ne i giardini per mangiare, per seccare, & per farne buone beuande.

GIO. BAT. Lodo primamente le vernaccie; perciocche sono ottime, verdi, & secche per far beuande delicate, lequali possono stare al pari delle maluasie, & d'altre beuande conosciute tra noi. Vero è, che in questo paese il proprio loro è a piantarle nelle colline, come si vede massimamente in Cellatica, & in Limone.

Poi si piantino delle moscatelle bianche, per esser perfette da mangiare, & per far tanto vino migliore, quanto che quell'vue sono trasitte dal Sole, ò poste ne i colli da buona parte. È ben vero, che le nere sono più delicate da mangiare, ma dubito, che il vino non sia così buono. Et si piantino anco delle aliene, per esser le prime, che maturano, & che sono delicate, alla fine di Luglio, & anco più tosto, secondo i tempi.

Parimènte sono dolcissime le maluasie bianche, ma il lor vino è differente in bontà da quel di Cădia, & per qsto non se ne vfano tra noi, eccetto ne i giardini.

Medesi-

Medesimamente sono da piantar le brumeste nere, benche tardino a maturare, fanno però bel vedere, per hauer i grassi lunghi, & i grani grossi, i quali sono duri, & buoni da mangiare per più mesi: Ma più lodo le brumeste bianche, se sono ne i colli, o altri luoghi aprici: conciosia che sono più delicate delle nere, & si conseruano più lungo tempo.

*La singo-
larità
dell'vua
marina.*

Fra le tante vuc, che fin'hora vi ho narrate, non vi è poi che meriti tante lodi, quante la marina nera; poiche è più delicata nel mangiare, & si matura facilmente. Et questa vua, oltra ch'è singolare per non hauere i vinaccioli, ouer'accini ne i grani, & che non offende gli huomini nel mangiarla verde, anzi che più volte è concessa a gli ammalati, non ha pari in bontà quando è secca. La quale non solamente è perfetta per lubricar il corpo, per acconciar lo stomaco, & per ribauer il gusto, ma è molto delicata per mettere in ogni sorte di torte, di sfogliate, di offelle, & altre cose simili: & non meno ne i pesci, ne gli vcelli, & in altre carni.

Appresso è singolare nell'ordinare, & gouernar le vite; percioche si come l'altre si tengono basse, quando si potano, altiamente anderebbono in niente, questa non farebbe vua in copia, se ogni anno non trascorresse. Et però commendo più coloro, che tirano simili viti intorno alle case, o alle corti, ouero che le fan rampicare sopra gli alti arbori, che quegli altri che le tengono ne i pergolati.

VINC. Mi marauiglio di molti, che hauendo in copia di questa benedetta vua, non ne tengono conto nel seccarla a bei pesi per seruarsene in casa, secondo le vsanze nostre; onde per dissiparle verde; spendono poi le decine de' marcelli nel comprare la leuantina, laquale non è così saporita com'è questa nelle cose, che si cuociono: benche sia più delicata nel mangiarla semplice, della nostra.

GIO. BAT. Mi piace, che voi conosciate la dapocaggine di molti, & massimamente di quei, che habitano in Villa, i quali potrebbero breualersi di molte cose, che lasciano più tosto consumare, che honorarsene con gli amici.

VINC. Mentre ch'io mi ricordo vi prego, che mi diciate s'è cosa buona a piantare, & incalmare le viti, & altri arbori fruttiferi l'anno del bisesto; stando che molti credono, che non fruttarebbono se non vn'anno, & l'altro nò: Tenendo anco, che molte donne, & altri animali disperdano, & che gl'oni ouati dalle galline, e d'altri vcelli vadino la più parte a male. Senza che vi sono alcuni huomini, che han quest'anno per tanto sfortunato, che non solamente non pigliarebbono qual si voglia moglie, per ricca, & bella, & ben creata che fusse (mentre che dura) ma ne anche non comprarebbono possessione, nè altre cose per possedere: & manco si porrebbero a far lunghi viaggi, solcar il mare, cominciar fabriche, o altra honorata impresa, tenendo sempre di non hauer mai allegrezza alcuna.

*Dell'an-
no dei Bi-
sesto.*

GIO. BAT. Questo anno non è detto bisesto, perche proceda da gli influssi celesti, ma solamente dall'ordine humano come si legge, che non piacendo a Giulio Cesare quel che haueua statuito Numa Pompilio (ancorche fosse miglior di quel di Romulo fondator di Roma) li piacque col mezzo di molti sapienti di stabilire l'anno a giorni trecento sessanta cinque, come sempre si è offeruato. Ma perche egli conobbe, che ogn'anno correuano sei hore di più ordinò, che ad ogni quattro anni si aggiungesse vn giorno, il quale è detto

to biest-

to bisesto: perciocche in tal'anno due volte si dice: *sexto Calendas Martij*: per esser tanto nominato festo il vigesimo quinto di Febraio, quanto il vigesimo quinto. Come per esemplo si è offeruato sempre in Roma. Che se quell'anno morisse Pietro a i vintiquattro, & Giouanni a i vinticinque, ciascun di loro, sarebbe morto *sexto Calendas Martij*. Et veramente se quest'ordine non fusse, ogni cent'anni trascorrerebbono vinticinque di. Onde si come il Natale di Nostro Signore viene nel fine del Verno, in settecent'anni venirebbe al tempo del gran caldo. Et per certo quest'ordine auanza ogn'altro de gli antichi Greci, Egittij, Caldei, & d'altre nationi, che diuersamente regolarono gli anni, secondo le loro opinioni, come di ciò narrano Herodoto, Seruio, Plutarco, Macrobio, Suetonio, & altri Auttori. La onde si può concludere, che in quell'anno non può esser cosa, che osti al piantare, all'incalmare, nè fare, qual si voglia cosa necessaria.

VINC. Poscia che son chiaro di questo bisesto, mi farà caro se mi ragionarete delle offeruationi, che conuengono a vendemiare le vue, & massimamente qual'è meglio, ò spiccarle ben mature, o acerbe, o mature mediocrement.

GIO. BAT. Per adesso io non posso parlarui di queste cose, perciocche mi conuiene andare in luogo importante. Ma ritornando qui dimane all' hora solita, vi ragionerò di queste; & d'altre cose secondo che mi richiederete.

VINC. Io mi rimetto a voi di quanto vi pare, & piace.

Il fine della Terza Giornata.





LA QVARTA GIORNATA DELL' AGRICOLTURA, DI M. AGOSTINO GALLO.

*Intorno al Vendemiare, & fare i vini, & conseruarli
con altre cose à ciò pertinenti.*



AVENDO l'Auogadro accompagnato M. Vincenzo forse per vn miglio, & inuitato ad desinar seco per lo sequente giorno, non pure non mancò a ritrouarsi; ma hauendo finito di mangiare, si ritirarono in luogo opaco, & fresco per vdire il dolce mormorio dell'acqua, che corre a Tramontana nel giardino, doue fattosi portar da sedere, il Maggio cominciò a dire. Perche hieri dissi a voi M. Giouan Battista, che mi sarebbe stato caro, quando mi haueste ragionato delle offeruationi, che conuengono

a vendemiare le vue, però aspetto, che hora distintamente mi diciate almeno quelle, che sono più necessarie.

Trattato del vendemiare le vue.

GIO. BAT. Per satisfarui di questo, che mi domandate, dico che il vero Agricoltore vfa sempre ogni diligentia per fare i vini migliori, che può. Et perciò non manca a spiccar le vue mediocrement mature, percioche, si come vendemiandole molto acerbe, fanno i vini garbissimi, cosi essendo troppo mature, restano men saporiti, & men atti a conseruarsi. Oltra che essendo possibile, non solamente la vendemia non bagnata: ma anco dopò, che la ruggiada è risoluta, & che l'aere sia più tosto caldo, che freddo; percioche quel vino resta migliore, & più atto a durare: Come fu veduto nel felice anno del 1540. Ilquale per non esser piovuto sin'al San Martino, abondò tanti frumenti buoni, & di sì delicati vini, che mai non fù sì gran ricolto a' tempi nostri.

Ancora essendo possibile, vendemia dopò i diciotto, o viuti di della Luna, percioche i vini diuengono più potenti, & più si conseruano, che non fanno nella crescente.

Parimente vfi ogni diligentia nel separar l'vua aggreffe, la nebbiata, la tempestata, & la secca, o marcia dalla buona; & non men'a non lasciarui non pure delle foglie, ò paglie, ò altre sporchezze, m'ancora che le tine, ò altri vasselli, doue hanno a bollire, siano ben nette di tutte l'immonditie, per cio che mancando

cando di queste prouisioni, facilmente si potrebbero guastar' i vini.

Appresso, per farli perfetti, egli non manca a scegliere tutte le vne gentili dalle grosse, le bianche dalle nere: non mescolando più di due sorti delle gentili insieme, come sarebbe vna saporita con vna dolce, & la bianca, potente con l'altra debile, & carica di colore, ponendo poi tutte le grosse insieme, per far de' vini per la famiglia, o per gente bassa.

Similmente nel vendemiare, egli di mano in mano lascia le vne mucchiate in terra almeno per tre di scoperte all'aere, perche migliorano assai se non vi piovono sopra; per cagion del Sole, & della ruggiada, che le affinano, & anco della terra, che le caua ogni cattiuo humore; lasciandole poi nelle tine non men di due giorni, o tre innanzi, che le faccia pestare: accioche quei vini crescano in potentia, & in bontà.

VINC. Hora che io ho inteso questi precetti, aspetto che mi diciate la vostra opinione intorno al bollire de' vini.

GIO. BAT. Questa è la maggior questione che sia tra gli Agricoltori; perche vedendo le tante diuersità delle vne, de' paesi, de' terreni, che sono differentissimi al di aere, di freddo, di caldo, & d'altre qualità, è impossibile a dar vn sol'ordine, che sia vniuersale. Et però non è marauiglia delle tante vnanze, che tuttauia si costumano dall'vna prouincia all'altra, dall'vn paese all'altro, dall'vna terra all'altra, & dall'vna casa all'altra. Come si vede in questa Villa, che molti li fan bollir vinti, & trenta giorni, & io con altri pochi non passiamo quattro, o sei.

*Trattato
del far
bollire i
vini.*

VINC. Qual cagione vi moue a farli bollire così poco?

GIO. BAT. Voi douete sapere, che quanto più bollono i vini, tanto più diuengono duri, grossi insipidi, & alle volte prossimi all'aceto, & simili nel colore all'inchioostro: i quali sono d'abborrire da ogni tempo: si perche nel bere sono come medicine, & si anco perche offuscano l'intelletto, empiono le vene; legano i membri, affogano il fegato e fatiano talmente ogn'vno, & massimamente essendo di spirito gentile, che non può mangiare, né digerire se non malamente. Et perciò sono da lodar i vini chiari, rossi, che assomigliano a i rubini orientali, perche non tanto si digeriscono facilmente, quanto che nel metterli dentro dell'acqua, restano medesimamente saporiti: cosa che non auiene alla maggior parte de' gli altri detti.

VINC. Quantunque i vini pieni piaccino al vulgo, nondimeno i trasparenti furono sempre lodati da gli huomini giudiciosi, & massimamente da gli eccellentissimi Fisici.

GIO. BAT. Per vn'altra ragione è cosa dannosa il far bollir tanto i vini, come per esempio si può conoscere. Che ponendo in due tine trenta brente di vna medesima vna ben qualificata, per ciascuna tina, & che vna bolla quattro, o cinque giorni, douerebbono dar' almeno brente vinti di vino, & bollendo quell'altra i vinticinque, o trenta: è certo, che non passerebbe diciotto, & forse manco, quando sia bollita con gran calore: Et questo si vede ne i paesi doue si fanno bollire i vini col fuoco per saluarli; perche sessanta brente non restaranno più di quarantacinque. Qualcheduno potrebbe dire che questo non è a proposito, stando, che il vino, che bolle co i graspi nelle tine, bolle lentamente, & quell'altro con gran forza di fuoco. Et io dico, che egli è più verisimile, che i nostri vini, bollendo i vinticinque, & trenta giorni, habbiano

a scemar

a scemar la decima parte, che quelli, che bollono al fuoco la quinta, o quarta, poiche bollono a quatti d'hora, & non i tanti giorni.

V I N C. Qual modo vi pare meglio per conseruare i vini, il farli bollir poco, o il bollir assai?

G I O. B A T. L'opinione mia fu sempre, che i vini si conseruino, non per bollire i vinti, o trenta dì, ma più tosto quanto manco bollono. Si come per esperienza io ho veduto, che a bollire i vini fin che cessano, che per questo non si mantengono più de gli altri. E ben vero, che quanto più son lasciati nelle tine dapoì che son venuti freddi, tanto più sono per durare. Nè questo auuiene, perche habbino bollito assai, ma solamente per essersi fatti forti alla cima i graspi, i quai hanno poi ridutti quei vini quasi conformi all'aceto. Che se fusse vero, che si conseruassero per bollire fin che cessano, & non più: non pure gli Antichi l'haurebbono detto; ma non haurebbono lasciati anco i tanti rimedij, come hanno fatto per saluarli.

Quelleche fecero i Francesi intorno al bollire i vini. Parimente, se questo fosse vero, lo Stato di Milano, che si diletta di ben bere più d'ogn'altra natione, nō haurebbe mai abbandonato il farli bollire i vinticinque, & trenta giorni, per bollir solamente quattro, come ha fatto dapoì, che Lodouico Re di Francia si fece signore di quel florido paese. Che per esser vfanza de' Francesi di non bere se non vini claretti (i quali chiamano così, per hauer poco colore quanto manco bollono) & ritornando alla ventura loro questi altri tanto grossi, & aspri, & tanto carichi di colore: non poteuano patire beuerli così fatti. Laonde cominciando a farli bollire al modo di Francia, i Millanesi, & altri suoi popoli, conoscendo, che questa vi era assai migliore della vsata prima da essi; hanno poi perseverato a farli bollire quel poco tempo, che vi hò detto. Senza che medesimamente ha fatto Ducato di Sauoia, Piemonte, Saluzzo, Monferrato, & quasi tutta la Lombardia; Percioche veggono, che vini restano con più bel colore, con miglior sapore, & con maggior bontà, & che anco si conseruano maggiormente, che non faceuano.

Che diremo poi di tanti vini pretiosi, che raccoglie tutta la Voltolina senza farli bollir niente, o poco, i quali si mantengono nella lor bontà a vintine d'anni? Et non fanno forse il medesimo tutti i paesi della Germania, dell'Vngheria, & d'altre Prouincie assai, che potrei nominare? Ma che bisogna cercare testimoni così lontani, poiche tanti de' nostri Bresciani (massimamente quei che adacquano i suoi campi) già più anni non fan bollir niente quei vini, che vogliono conseruare, facendo torchiar le vne subito, che sono condutte, per cioche veggono, che durano lungo tempo, & che restano migliori, che a bollir nelle tine.

A fare vini bianchi di uue nere. V I N C. Ditemi vi prego, che via si tien nel fare questi vini?

G I O. B A T. A far perfetti questi che noi chiamiamo vini cisoli, o sforzati per esser di vne nere bisogna primamente come sono condutte, pestarle co i piedi nelle benaccie finche sono ben pestate, & poi inuasarli più netti, che si può, benche si possono anco torchiar quelle vne, ma meglio è pestarle; conciosia che vien fuor il vin migliore, facendo dapoì bollir con l'acqua nella tina, quel vino, che resta nella benaccia, il quale resterà buono per la famiglia. Ma chi vuole, riempir più volte al giorno quei vasselli del medesimo vino, reseruato per questo in altro vaso, finche cessa di gittar fuori l'immonditie dal buco di cima. * Vero è che a tramutarli vna, o due volte mentre, che bollono, &

no, & leuar la
San Martino
Et questi vin
non siano
restano be
no segue
fello il
qual

gli garbi pic-

e, che mol-

ghe alme-

i innanzi

, come

tut-

, o

o

dopo un gior
ta coloro, ch
gittino sop
uanda de
non po
volta d
vinc

non rotta: &
le cauare te
cia, o altro
pra la det-
ornando-
menica
ente
a la
-

gliarete uia ad
maturi con l
perli in vna
la mandas
ni. Et d
tutto l
anco

ndo li direte ,
Similmente
ra vi metta -

rò volu-
l'vsā-
men

sporca. Et per
tutti odori, &
conciosia che
colombi, &
fusse deli
te le lo
sima

o i grandissimi
borrone, che
he, commo-
ore, che vi
ondo d'o-
no, per-

per

& ben cocona
sarà raffredda
di quattro co
no, è anco

L'ott
gliarete
con
un
c

la cana della
entri ben ser-
altro, talche
cello. Et le-
potrete
quella
esta-
o,
r-

lo, poneretelo

VINC.

GIO. P.

si ben bolli

rata, se

to. F.

mo

no

ben' asciutto,
endo andare
farete un'-
ne innan-
ello non

n-

o,

GIO. BA
brente di quel
co i gusci ben
scello; hau
guscio; p
molto
altro
cia
m



A

tre che si giace
bulla ch'escor
nociua a gli a
Appresse
possa ft
nè gli
uata
gen

spesso questo
bellissima.

che il fon
antità
age a
osi

quell'anno, c
scere, & pi
tutti gli
C

lla .

o più pieni
ltezza :

di solamente d
sto è il vero
& spinge
ta, & ri
na

, & il legno
ato via da
io fra la
onda

troncare og
nascono d
modo d
& o

ch'è delicato

enetia .

Sono buo
esser delica
Mede
lo ma

resti arbori
già nelle

ono

ghe, nè si
sono post
te sopra
coto

ichi.
utti, che
tura s
m-

zo innanz

senza, se i

V I M

fruc

on meno
& l'al-
larlo
ro.

ripianti all
come si
cresce
mo

e produ-
tà be-
do-

VIN
verdi r

C

l'altre del
li Mag-
gi ta-
r

GIO. BAT Considerando che a ingrassarne vno per tre anni almeno ve ne bastarebbe ottanta, sin cento pesi al più: io ho per certo che fareissimo molto bene a darla a quei terreni che l'aggradirebbono: conciosia ch'ella farebbe di minore spesa del letame; il quale in più Ville costa almeno cinque marcelli il carro: ma in alcune altre costa non manco di otto, & ve ne vuole per iugero almeno cinque carra, & vi dura poco più d'un'anno. Perche non solamente hauete da saper che la calcina rende più frutto del letame, & che il secondo, & terzo anno gioua più a i campi del primo, ma cuoce ancora talmente i terreni, & distrugge le cattive herbe, che le biade restano nette quando si mietono. Senza che non è poco utile, che in tre anni basta a doi iugeri vn sol carreggio di cento ottanta pesi, ò poco più di calcina, doue a letamarli di sterco in quel tempo almeno due volte non ve ne vol meno di vinti carreggi.

VINC. Quai sono quei terreni che non farebbono a proposito per riceuere questa calcina?

GIO. BAT. Dandola a i cretosi, a i pietrosi, a i ghierosi, sabbionosi, ledosi, crolli, & a i troppo duri, non solo non ve ne vorrebbe per iugero meno di ducento pesi di vinticinque libre alla sortile, ma finalmente sarebbe ancora vn gittar tale spesa al vento.

VINC. Mi piacerebbe saper anco se si può dar questa calcina a i terreni con minor spesa, da qual tempo si debba spargere, e i modi che s'offeruano.

GIO. BAT. Quanto sia a colui che l'ha da cauare pura dalla cesta per compartirla sopra la terra, non solo bisogna che sia vestito di tela bianca & habbia coperto talmente la faccia, che per modo alcuno non li possa entrar la poluere ne gli occhi, ne gli orecchi, nel naso, & nella bocca, ma ancora bisogna ch'egli sia seguitato dal bifolco, che di mano in mano la riuolga sotto terra con l'aratro: & dappoi vi semini sopra il frumento, ò altri grani secondo che hà disegnato.

Poi perche vi sono altri che non vogliono spender tanto nella calcina, ne pigliano, come farebbe la quarta parte manco per iugero, & l'accompagnano al Maggio con la terra cauata da i fossi, ò dalle ripe essendo asciutta, faccdo vn suolo di questa, & vn'altro di calcina, fin che l'hanno finita, lasciandola così tre, ò quattro mesi: compartendo poi questa mescolanza al medesimo campo innanzi che l'arino l'ultima volta: & seminandola subito che l'hanno arato, ouero innanzi volendo che l'arato riuolga i grani sotto. Ma meglio sarebbe il mescolarlo con la poluere raccolta nel gran caldo per le strade, perche spargerebbe meglio, & si compartirebbe minutamente per il campo, & farebbe ancor maggior utilità della detta terra per esser migliore.

Altri per spender ancora meno, pigliano solamente doi terzi di calcina, per iugero, & lo mescolano al modo detto, quindici giorni innanzi al seminare, col letame che si fa per le strade frequentate da gli animali. Et questa mescolanza finisce di fumare, e di cocersi in manco di dieci di: La qual si sparge prima per lo campo, & poi arato innanzi, ò dappoi che l'hanno seminato.

Vi sono ancora alcuni altri, che trouando hauer buoni letami di stalla non pigliano più che la metà della calcina per iugero, & poi mescolandola pur così a suolo sopra suolo dieci, o dodici di innanzi al seminare finisce di fumare così mescolato in poco più di sei giorni: onde sparsa che l'hanno per lo cam-

po Parano, & poi lo seminano di quello che piace loro.

*L'ingraf-
fare i ca-
pi col cal-
cinaccio
di eccia-
tori di co-
rame ce-
nere ob-
ceccata
d. buga-
ra.*

Vi sono molti altri ancora in quel paese, che per manco spesa comprano da i conciatori di corame il calcinaccio che loro auanza, & ne danno il doppio per iugero di quel che fanno la calcina sola, & se ne trouano satisfatti almeno per dui anni. Et oltra che quegli Agricoltori comprano quanta cenere ritrouano nella Città, & nelle fornaci per dare a i campi doue seminano i lini, pagano non meno tutte le cenerate che auanzano alle donne nel far le loro bugate. La onde io fono sforzato a dire che quelle genti auanzano tutte le altre dello stato di Milano in coltiuar il lor paese, che per natura hà dello sterile afflato come quello, che è pieno di vna infinità di colli: i quali nondimeno con lo sforzo della lor grande industria fanno riuscite fertili, & abbondanti di tutti i beni, si come apertamente si può vedere dalla bella e detta opera della nobiltà della Città di Como descritta in più libri elegantissimamente dal mio M. Thomaso Porcacchi: il quale, siccome è giudizioso, & intendente; così per la bontà, & facilità de i suoi nobili, & honorati costumi è da me singolarmente amato & hauuto per caro, & dal mondo per le molte sue opere, homai è conosciuto, & honorato grandemente.

VINC. M. Thomaso veramente come dite, & per tale l'ho io conosciuto quando per vostra bontà ne hauete fatto contrahere amicitia insieme, di che vi tengo obbligo. Ma dapoichè n'hauete parlato di questa così rara coltiuatione, vorrei saper anco, perche quegli Agricoltori seminano ne i lini più rosso il trifoglio, che il miglio?

*Del se-
minar il
trifoglio
ne i lini.*

GIO. BAT. Questo nõ ho veduto fare sul Comasco, ma si ben'appreso alla Gonzaga sotto Milano, & senza offesa alcuna del lino; perciocchè com'è diuenuto alto intorno a tre dita, vi seminano sopra il trifoglio, il quale vien tanto bello, che cauato il lino maturo, lo trouano sì alto che lo segnano poi innanzi San Giacopo; di maniera, che quando sono per seminarui il frumento di Settembre, o d'Ottobre (ancor che sia diuenuto tanto alto, spesso, & netto d'ogni altra herba, che si potrebbe tagliar per pittura) lo riuolgono prima sotto per grassime con l'aratro, & poi vi si seminano sopra. Cosa che vien lodata da molti intendenti, per essere più vtile il far a questo modo che non è dopò il lino, seminarui il miglio, il quale, benchè renda più utilità del trifoglio segato, nondimeno immagrisce di tal sorte quel terreno, che non tanto vi viene poi l'anno seguente, a pena la metà del frumento di quello che vi fa venir il trifoglio, ma ancora sete di quella magrezza almeno p dui anni.

VINC. Ancora che voi mi diceste il primo giorno dell'abbruciar le stoppie: nondimeno mi farà caro che mi ragionate di quali si debbono abbruciare, & il modo che intorno a ciò si debbe tenere.

*Dell'ab-
bruciar
re i pa-
gliacci
non ra-
gliazi.*

GIO. BAT. Sono da lodare quegli Agricoltori, che non hanno carestia di paglie per far letto a gli animali, che le abbrusciano, & specialmente quelle che si trouano sporche di più herbe saluatiche, perciocchè oltra che ingrassano quei terreni che son restati deboli per il lor fruttare, abbrusciano anco talmente le dette herbe cattiuè, che con esse distruggono le radici, & infiniti animalletti, che danneggiano alcune volte le biade. Vero è, che bisogna far questo officio quando l'aere è quieto: accioche la cenere non fusse portata altrove da i venti grandi, o che quel fuoco non danneggiasse i vicini, ouero se medesimi: accendendolo anco sempre da quella parte doue spira qualche po-

co di aura, & massimamēte quādo è nuolo, & che si può sperare qualche pioggia; percioche, soprauenendo dopò che fussero abbruciate, l'acqua vi giouerebbe nell'incorporar quelle ceneri con la terra, poiche sono così buona grassa, per giouar' a i grani nel nascere, & nel produrli al perfetto fine.

VINC. Poscia che voi mi hauete detto del far nascer ben' i grani per ricordarmi anco che mi destte il secondo giorno alcuni modi pertinenti al far nascer ben' i migli, vorrei saper se li fate seminare prima, e dapoi volgerli sotto con l'aratro, perche douerebbono nascer più facilmente, per non esser così p-
coffi dal calor del Sole, come sono essendo seminati sopra terra.

GIO. BAT. Mi dispiace che nō vi dissi, che mai non li faccio seminare sopra le arature; atteso che la pratica mi fa veder che essi nascono sicuramēte a seminarli dopò ch'è sparito il Sole, & volgerli il dì segūete cō l'aratro più p-
tēpo che si può. I quali, per esser humidati dalla rugiada, & coperti con poca terra, & dapoi calcati con l'erpichetta ben pesante, per due, o tre mattine segūeti, non è dubbio che non facciano primamente le radici, che non spuntino poi cō facilità, percioche sono di tal natura che passarebbono ogni grossa colla di terreno; che fusse sopra, non che la terra così ben calcata, laquale (come dissi) quanto più è soppressa, tanto manco son' offesi questi grani dall' eccessi-
uo calor del Sole.

VINC. Hor che mi hauete mostrato con quanta facilità si possono far nascere questi migli ne i caldi grandi, mi pare che ci dourebbe esser anco qual che via per far nascer all' hora delle altre semenze.

GIO. BAT. Fù sempre l'arte talmente amata da gli huomini ingegnosi, che essi molte volte suppliscono a quello in che la natura hà mācato, o māca. Hò voluto dir queste poche parole; perche nō è dubbio che l'huomo giudicio-
so può far cō l'artificio nascer ogni semēza al tēpo de grandi caldi, ne' vasi pic-
cioli, & grādi al modo che vi dirò; nōdimeno io lodo che si facciano solamēte nascer quelle che vāno trapiātate, & massimamēte stā ben' a seminare le semē-
ze di mori, poiche queste nascono cō maggior difficultà, di q̄l che fanno le al-
tre. Onde a narrarui il modo che si debbe fare, dico che bisogna primamente seminare tutte le semēze nel terreno buono, bē netto, & ben minuto ilquale
sia posto (per più comodità del seminare qualche sōma) in vn vaso d'asse, che
habbia le spōde intorno alte, non più d'vn palmo, & che sia largo, & lūgo quā-
to sono le carriuole, che si tēgono sotto alle iettiere, per dormirui dentro ac-
cioche hauendo quel vaso le rotelle al modo che hanno le dette carriuole, si
possa cacciarlo fuori alla rugiada, & come la mattina il Sole comincia a pun-
tare molto, tirarlo all'ombra; & come la sera comincia a sparire, ritornarlo
alla rugiada. Et questo si può fare di Maggio, & d'altri mesi caldi, & anco ne
gl'altri vasi mezzani, e piccioli per portarli dentro & fuori a braccio. Auuertē-
do però sempre, innanzi, che si spargono tali semenze di ponerle nell'acqua,
per alcune hore: & come sono alquanto asciutte all'ombra incorporarle nella
terra benissimo col rastro, o rastello, bagnandole con la scopetta, quando ha-
uerfeto sete, & tenendole anco ben monde dalle herbe, che soprauenissero.
Non mancando poi di ripiantar' alla primavera, per Luna nuoua tutte le piā-
te d'herbe, o d'arbori, che vi sono a proposito, e specialmente quelle de' mori
che occuparanno nel compartirle più di vinti volte sito; & ritrouandosi in
buona terra, cresceranno con facilità.

VINC. Come si potrebbero far in poluere tutte le zolle grosse, lequali sono alcune volte fatte tãto dure dalla grã secchezza che il tẽpo passa dī seminare?
Le facili GIO. BAT. Io non consiglierò mai alcun'huomo che possa adacquare i
ra del rō campi copiosi di queste zolle dure, che gli adacqui per disfarle: perciocche vi
per le zolle farebbe assai maggior danno, che beneficio; ma li dirò bene, che pigli delle
le grosse. mazze lunghe vn braccio, & non più grosse d'vna gamba d'huomo commune appresso al piede, con lequali (essendo prima ben cerchiare di ferro attorno ai capi, & inhastrate nel mezzo, com'è grossa vn'asta di zagaglia lūga di tre braccia) batta di vna in vna le zolle con quei capi cerchiati; perciocche a questo modo egli le manderà tutte in poluere, & con facilità.

VINC. Poscia che mi hauete facilitato q̃sta cosa, che mi pareua difficile, ardisco di p̃garui d'vn'altra, ch'è tenuta impossibile, cioè che mi diciate qualche via per far dileguar le neui quãdo massimamẽte sono state sopra le biade più di 30. giorni, & che finalmẽte le distruggono come viddi pochi anni sono.

Del scacciar le neui che rouinano le biade GIO. BAT. Quãtũq; si dica per prouerbio, che la neue per quindici, o vinti di è madre alle biade, & come giũge a i trẽta diuiene matrigna; & poi come passa le dà al sicuro la mala tigna; Nõ di meno dico che nõ solamẽte si può scacciar col farle ad ar'adosso l'acqua (quãdo però quei terreni nõ siano maligni, o troppo forti) & rōperla di mano in mano co i retaboli, co i rastelli, & cõ altri stromẽti simili finche fusse dileguata, ma chi nõ hauesse acqua, può erpicarla benissimo di giorno in giorno innãzi che'l Sole sia alto; perciocche essendo rotta l'aggiacciata crosta, egli col suo calore, più facilmente la scaccierà. Ouero quando sia nuuoloso, ella si dileguarà, per il tempo dolce, o per la pioggia, ouero finalmente per li venti.

VINC. Se io dicessi queste cose a' miei massari, mi risponderrebbero, che nello scacciarla con l'acqua, si danneggerebbono le biade, & i terreni, & che nell'erpicarla tante volte, vi farebbe di molta fatica, & spesa.

Che i cãpi con l'aiuto di Dio non ricouino ipestia. GIO. BAT. Quanto al dãno dell'acqua, questo sarebbe poco a rispetto della grã beneficio che si farebbe a quelle biade, & quãto alla fatica & spesa dell'erpicarla nõ è dubbio che s'ẽpre fã buono quel carlino che guadagnò il ducato.

VINC. Certamente questo ricordo è talmente buono, che non saprei pensarne vn'altro migliore, eccetto se voi non mi diceste qualch'vno che fusse potente contra alle tempeste.

GIO. BAT. Quantunque mi domandiate cosa, che non è in potestà dell'huomo; non temerò di par dirui quel che fã ogni anno il nostro buon Curato. Ilq tale già quindici anni, non manca di benedire i campi confinanti alle altre Ville, il giorno di S. Marco; per laqual benedittione, & per le Letanie cantate da tutto il popolo, mai il luogo nostro non ha patito danno alcuno dalla tempesta doue per innanzi, ella ci dana gran peccosse.

VINC. Perche io non ho mai veduto offeruare questa diuotione, mi farà caro che mi diciate, d'onde questo Reiterando l'ha cauata.

GIO. BAT. Frã molti libri pertinenti alla cura delle anime, ch'egli ha di tante munito, ha per molto caro il Sacerdotale, ilquale hà vna rubrica circa ciò che si dice così. *In festo S. Marci, Sacerdos benedicturus fegates, exiens ad clericis in agrum cum Cruce & certis, paratus cum superpellico, & stola incipit Litaniã, qua finita dicit. Kyrie eleison. Christe eleison. Kyrie eleison. Pater noster. & Ave Maria. Domine exaudi orationem meam. Et clamor meus ad te veniat.*

nat. Dominus vobiscum. Et cum spiritu tuo.

Oremus.

Pietatem tuam quasumus omnipotens Deus, ut has primitias creaturae, quas aeris, & pluma temperamento nutrire dignatus es: bene dictionis tuae imbre perfundas, & tribuas populo tuo de tuis muneribus tibi gratias agere ut à sterilitate terra esurientium animas bonis affluentibus repleas, ut egenus, & pauper laudent nomen gloriae tuae. Per Christum Dominum nostrum. Amen.

Omnipotens sempiternae Deus arbiter throni, qui molam terra ex nihilo pendente gubernas, & ad victum humani generis corporisq. sustentationem agros operibus excolere iussisti, misericordiam tuam supplices exoramus, ut quicquid in hos agros salubris seminis satum atque plantatum est, respectu tuae clementiae prospicias, & aeris temperiem moderare digneris, ut resecat atque oborto omnium tribulorum sp. nauisq. squallore efficias, fruges fecundas, & ad maturitatem perficiam tribuas peruenire, ut nos famuli tui uberem tuorum donorum fructum cum gratiarum actione percipientes, debitas atque acceptas nomini tuo laudes referre mereamur. Per Christum Dominum nostrum. Amen.

Oremus.

Te Domine petimus ac rogamus, ut hos fructus seminum frugum, frumentis, siliginis, hordei, auenae ac aliorum cuiuscunque generis existant: tuis oculis hilarisq. vultu respicere digneris, sicut tractatus es Moysi famulo tuo in terra Aegypti dicens: Dic filiis Israel, cum ingressi fuerint terram promissionis, quam eis daturus sum, ut primitias frugum offerant Sacerdotibus, & erunt benedictae fruges: ita nos oramus te Domine, ut auxilium gratiae tuae super nos, & hos fructus ad bene dicendum proferenda concedas, ut non grando surripiat, non turbo subuertat, nec vis tempestatis deturbet, nec aeris serenitas exurat, non inundatio pluuiarum exterminet, sed incolumes super rabadantes propter usum hominum ad plenissimam maturitatem perducere digneris. Per Christum Dominum nostrum Amen. Oremus.

Domine sancte pater omnipotens eterna Deus, mitte Spiritum Sanctum tuum cum Angelis, & Archangelis tuis, & cum eis omnes Sanctos, & electos tuos, ut defendant segetes nostras à vermibus malis siue ab aubus, ut magnificetur nomen tuum Deus in omni loco. Per Christum Dominum nostrum. Amen.

Tunc Sacerdos circumdat agrum, vel partes eius, aspergendo aquam benedictam. Et postea dicat.

Et benedictio Dei omnipotentis, Patris & Filij, & Spiritus Sancti descēdat, & maneat super has fruges. Amen.

VINC. Resto molto soddisfatto di questa sãta vñanza, laquale si douerebbe fare in qualunque Villa, & lasciare homai le molte superstitioni, che si fanno, quando compaiono alcuni nuuoli neri, che minacciano tempo, o che la mandano: per lequali nò è marauiglia se molte volte prouocano l'ira di Dio, vedendo che molti danno più tosto fede alle false diuotioni insegnate da diuersi vagabondi, che alle buone che osserua la Cartolica Chiesa Romana, laquale non può errare, per esser gouernata sempre dalla Santissima Trinità.

GIO. BAT. Sappiate ancora che nò pure questo nostro Parocchiano hà talmente disposto il popolo di questa Villa, ch'egli hà lasciato ogni sorte di superstitione, & d'incantesimi: ma specialmente ancora la festa comadata nò balla, nò giuoca a cosa alcuna di peccato, nè m'anco lauora, o carreggia per qual si voglia cosa vtile, o per seruir ad altri: Facendoli constare, che le auuersità (p l'ordinario) vengono per li peccati nostri; come debbiamo credere per li pretesti che faceva il Signor Iddio al popolo d'Israel, che se egli offeruaua

i suoi comandamenti gli haurebbe dato abbondanza di frumento, di vino, & d'oglio, con altre cose necessarie, & facendo altramente, l'haurebbe flagellato con diuerse maniere di castighi, come faceua.

V I N C. Ritornando ancora a domandarui delle cose, che sono in potestà dell'huomo, dico che si come mi diceste il primo giorno del pigliare le topine, & il modo di far morire i vermi innanzi che si seminano le biade, così (essendo possibile) desidero che mi mostriate come si potrebbero amazzarli quando le mangiano nel tempo che non fa gran freddo?

*Come se
possono
ammaz-
zare i
vermi,
mentre
che rodo
no le bi-
ade.*

G I O. B A T. Si vede chiaramente che non è molto difficile all'huomo ingegnoso il prouedere cose assai, che paiano ad altri impossibili nell'Agricoltura pur ch'egli voglia considerare il principio, il mezzo, & il fine della materia, che vi si rappresenta. Et però qual'è colui così rozzo, che vedendo mangiar da i vermi le radici delle sue biade nel comparire, ò nel tramontare il Sole, non debbia conoscere, che ogni verme è vicino alla superficie; come molte volte in quel medesimo tempo muoue anco le foglie. Onde è cosa difficile, che all'hora non lo possa scoprire col badile, & amazzarlo. Che veramente è gran pazzia d'ogn'vno, che miri ogni giorno il danno che gli vien fatto, & si rammarichi, come se gli rodesse il cuore, & non ci proueggia mai al modo detto.

V I N C. Perche mi hauete mostrato questo rimedio, desidero, che mostriate anco qualche via per asciugare i paludi, che non sono circondati da monti, da i colli, ò da' siti più alti della superficie e loro: perche a questi non bisogna pensare, non che dilegnare.

*Dell' a-
sciugare
alcuni
paludi
alquanto
difficili,
ma non
dispera-
ri.*

G I O. B A T. Si come voi dite, sarebbe impossibile a far'uscire le acque che giacciono fra i monti, e i colli, eccetto se non fossero scarpellati, o vi fussero fatti gli sbocatoi sotto i piedi, cosa ch'haurebbe molto del difficile, così sarebbe anco ne i piani, quando non si trouasse qualche poca, o gran caduta; come al presente si vede ch'hanno fatto i nostri Illustriss. Sig. nella palude grande di Moncelesse: laqual'è forse stata sempre mondata dal tempo del Diluuio fin ch'hanno forato l'uscita alla Battaglia, sotto al fiume della Brenta, & della strada maestra, che vanno di compagnia verso Padoua. Onde passando queste acque con gran caduta verso Oriente, si caua da quei ritratti gran copia di frumenti, & d'altri raccolti. Ma perche vi sono pur'assai paludi prossimi alla marina de' nostri Illustriss. Signori, & del Duca di Ferrara, che inondano vna infinità di campi, perche non vi sono vie alcune da dar loro effito: non vi sarebbe altro soccorso, fuor che doue andassero le acque bassamente, far loro de' fossi assai; iquali fossero talmente larghi, & alti, che si potesse con quella somma di terra cauata, inalzar quei pezzi quadrati di longhezza come sarebbe vinticinque cauezzi fin'a trenta, & di larghezza poco di più; perche quãto più si trouassero questi campi di poco quadro, e co i fossi larghi, & ben fondati, non solamente si alzarebbono maggiormente con quella terra cauata, ma ancora le acque piovane, o maritime, o d'altre sorti, si gouernerebbono facilmente tutte in quei fossi, senza inondare altramente i campi.

Poi vi vorrebbe a pezzo per pezzo vn ponte, accioche potessero passare dall'vn all'altro gli huomini con gli animali, co i carri, & con altri stromenti che vi bisognassero per coltiuarli: Oltra che vorrebbero esser ben fornite tutte quelle ripe di salici, di onizzi, & d'altri arbori, che vengono belli in fa-
mili

mili siti, & massimamente quando fussero di terreno leggiero, o di sabbia, come ordinariamente sono. Et questo dico, perche quando si mancaste di piatar ni simili arbori è dubio che le ripe caderebbono, & spiantarebbono quei fossi.

VINC. Veramente che io consento a questo che dite: conciosia che ho per fermo, che di tempo in tempo si leuarebbono ogni hora più questi siti: p- cioche quanto più curassero, & si fondassero i fossi, & si conducessero quelle curature sopra: tanto più è cosa certa, che non pur l'acque, o maritime, o di altre sorti che venissero in quei fossi vi ridurrebbono continuamēte delle sabbie, & altre terre (come sempre tendono a condurriene, & spianare) ma anco gli arbori farebbono tante foglie, che ingrassarebbono, & alzarebbono quelli campi, & massimamente quando di anno in anno si curassero benissimo, doue fussero cadute.

GIO. BAT. Oltre che sono buoni questi nostri discorsi, vi vorrebbe ancor vn fosso attorno tutto questo sito, ilquale fusse molto più largo de' detti che sono fatti per mezzo in lungo, & a trauerso: percioche si curarebbe tanta terra, che farebbe vn'argine di fuori via così grande, che le acque grosse non entrerebbono da tempo alcuno, & specialmente che questo fosso passasse vnito per vna sola bocca, laquale si potesse serrare con vna chiauica accoppagnata da dui stiuadelli di pietra, o di legno di rouere, o di castagna, & dalle catene (come in più luoghi simili si costumano) quando massimamente le dette acque grosse si gonfiano ne' tempi de' sirochi, o altri venti potenti. Onde a questo modo non vi entrerebbono, altre acque, eccetto che le piauane, lequali capite da i fossi, e come fusse aperta la chiauica, passerebbono per lo vaso maestro verso la marina, o verso i laghi, o ad altri siti bassi.

VINC. Quando questi siti si ritrouano accomodati a questo modo, come giudicate voi, che si debbiano coltiuare?

GIO. BAT. Perche ordinariamēte questi luoghi nō sono molto leuati dalle acque che vi restano sotto, ne dalle altre che vi portano i vēti, o piogge, si appratano per sēpre, o almeno fin che sono talmente asciutti, che si possano seminare di frumēti, o d'altri grani secōdo che più aggradiscono. Et qñ sono pratati, vi si fanno tātō numero di fenili con le stalle sotto. & co i portichi dināzi, quāta è la quantità de i fieni, che si raccolgono, per ponerli a coperto, e albergar le vacche, o altri animali che vi bisognano per māgiarli. Oltra che vi si accomodano le habitationi per li huomini, che attēdono a questi bestiami, & che gouernano i fieni. Vero è, che se questi siti si riducono in tal'essere che si possano arare tutti, o almeno la maggior parte, & piantarui delle viti si cōpartono in belle possessioni, & vi si fabricano di vna in vna casa, & fenili talmente accomodati, che i lauoratori, o i massari possano habitarui volētieri.

VINC. Come si potrebbe accomodare ancora in modo che desse qual che entrata quella parte di terra, che vien'annegata solamente dalle acque piauane, che non possono vscir fuori de gli argini fatti, accioche le altre, o di mare, o d'altri luoghi non entrino, come facenano innanzi che fusse circondata tutta la somma, che fu pigliate da sanare?

GIO. BAT. Io non direi mai che si seminassero questi siti di grani alcuni, poiche farebbe difficile il raccogliarli, ma lodarei p sicura vtilità; che s'empiessero di onizzi, & si piantassero lōtani l'vn da l'altro vn braccio per quadro: percioche non solamente ve n'entrerebbono quattordici millia quattrocēto

per iugero, ma ancora quanto più vi stessero, tanto più alzerebbono il fondo per le foglie, che ogni anno caderebbono, & più per le radici, che accrescerebbono sempre in grandezze sotto terra co i tronchi loro. Et oltra che queste cose asciugherebbono di anno in anno maggiormente i superflui humori di quei siti; verrebbero ancora gli onizzi talmente potenti, & spessi, che renderebbono ogni tre anni le tredici, & le quattordici milia fascine lunghe di due braccia l'vna, & anco tutta quella quantità d'arbori grandi, quanti si vorrebbero per palificare ogni sorte di fabrica, che andasse posta sopra pali. Ma quando non piacesse di occupare tali siti à questo modo, vi si porebbe far de fossi larghi almeno quattro, ò cinque braccia l'vno, che cominciassero dal più alto luogo, & andassero drittamente al più basso, ò fonderli quanto più si potessero, i quali si facessero lontani l'vn dall'altro non più di vinti braccia, & si còducessero le terre cattate egualmente per tutti i siti vacui, ò vallati piantando poi le ripe di onizzi, ò di salici, accioche non si spianassero quei, fossi, & ponendo tra essi degli altri onizzi, spessi, come ho detto di sopra, ò seminandoui delle quercie; o uero facendoui de' prati, secondo che si giudicasse esserui maggior vtilità. Nò mancando però di curare poi detti fossi almeno ogni doi anni; percioche oltra, che si farebbono maggiormente capaci per riceuer le acque che vi venissero adosso, si alzerebbono, & s'ingorgherebbono sempre più questi campi fatti a prati, ouer'a boschi.

VINC. Sapreste mai qualche rimedio buono per estinguer vn'acqua non troppo grande, che risorgesse in vna parte d'vn campo, la quale non tanto lo danneggia, ma attrista ancor il patrone, che per non hauer caduta alcuna, non la può leutare.

*Ad estin-
guere vn'
acqua ri-
sorgere.*

GIO. BAT. Non essendoui via alcuna per dar effetto a simili acque, altro non sò, eccetto che alcuni nostri Agricoltori mi accertano hauele estinte del tutto; non facendoui altro, che mandarle sopra delle altre acque correnti, per tanti giorni, che finalmente quelle sono state sforzate à pigliare altro camino, senza alcuno detrimento di esse.

VINC. Mentre, che io mi ricordo, vorrei saper ciò che sentite nel seminar i campi all'autunno; percioche molti paesi d'Italia, & forse tutti, non crescono la misura delle biade nel seminarle quanto più ritrouono i terreni grassi, anzi la ritirano dell'ordinario più tosto, & non a i magri. Et noi Bresciani, si come diamo à i mediocri ben coltiuiati sei quarte per iugero: così ne diamo sette, & otto, & più ancora a i grassi, & a i magri nò passiamo quattro; percioche vediamo che questi per la lor debolezza non hanno forza di portarne più, & quelli per la loro fertilità sono potenti per potare la detta somma.

*Del dar
più seme
a i campi
più grassi
o a
magri.*

GIO. BAT. Per lunga esperienza, si vede che i terreni grassi ben coltiuiati figliuola sempre maggior copia di spiche più lunghe, e più piene che non fanno i magri, ancorche sian ben ordinati, però è da lodare non solo quanto voi dite, che fa l'Italia, ma ciò che dice ancora il famoso Columella, il quale similmente ordina, che si dia manco semenza di biade a i campi grassi dell'ordinario, che si fa a i mediocri, & a i magri di più: dicendo, perche questi non hanno tanta possanza di far nascer i grani, e di farli figliuolare, come hanno i grassi, che vi conuiengano maggior somma. Et quelli per contrario, che se fuor data loro quella semenza, che si fa a questi altri deboli, non è dubbio che non potrebbero figliuolare come fanno sempre, e non si auanzarebbono quel-
le due

le due quarte, ò più semenza, che non si spargono per iugero.

VINC. Poiche voi lodate questo seminare forestiero, per qual cagione gli Agricoltori fanno sempre al contrario?

GIO. BAT. Quantunque questa cosa paia à molti di tanta marauiglia, nondimeno a gli Agricoltori detti pare che non vi sia molta differentia (quanto alla vtilità) nel seminar in vn medesimo tempo dui iugeri vicini, & di vn istesso terreno fertili, dando al primo sette quarte di frumenti, & del medesimo darne al secondo solamente cinque, percioche, si come il primo non può figliolare se non poche gambe, per rispetto che vi è nata molta semenza di grani, alli quali bisogna anco tutta la sua grassezza per nodrirli fin al fine: così questo secondo iugero perche ve ne sono nati manco; figliolarà talmente con la potentia della sua fertilità, che aggiungerà quel numero di gambe; che non ha potuto far nel nascere, le quali saranno più grosse, più lunghe di spighe, & di più bei grani, poiche egli sgorga solamente tanto quanto è la sua forza, è quell'altro primo; perche vi sono nati spessi i grani, non pure produrrà minori spighe, m'ancora farà talmente fortili le gambe, che per ogni poco di vento, ò di pioggia anderanno a terra. Laor de possiamo concludere, che ogni Agricoltore, non può mai errare nel fare sempre tutte quelle cose; che la lunga pratica gli ha mostrato più vtili; percioche non è dubbio alcuno, che questa sola è la vera maestra, che scopre i secreti diuersissimi della terra secondo, che si trouano i climi suoi.

VINC. Poscia che siamo intorno al seminare, desidero ancora, che mi diciate la via di far nascer tosto i meloni, le peponi, & le zucche.

GIO. BAT. Si piglia al principio di Maggio del bullaccio (detto da al- Del far
nascer to
sto i me-
loni, le pe-
poni, &
le zuc-
che. tri loppa, ò locchio) di frumento ben marcio di due anni, & si pone in vn canestro alto tre dita, & poi si mette sopra quella quantità delle dette semenze, che si disegna di far nascere; ponendoui altro tanto bullaccio, & dapoi altre tante semenze: facendo così di suolo in suolo fin ch'è pieno. Il quale posto nel forno dopò ch'è stato cauato il pane, & che'l calore resta alquanto tepido; subito sia chiuso la bocca benissimo, & vi si lasci così dentro per dui giorni, & dapoi tollolo fuori, & si trouano nate le semenze, le quali si piantano nelle buche col detto bullaccio posto prima in fondo, mescolato però con alquanto di terra ben grassa; senza porui più di quattro, ò cinque piante per buca.

VINC. Mai non hò vditò lodar tanto questo bullaccio, quanto fate voi in questo, & nel far vscire in poco tempo le viti al far dell'vua.

GIO. BAT. Certamente se noi Bresciani non facessimo immarcire questo bullaccio all'autunno per darlo sopra i prati (come facciamo) & lo tenessimo separato in qualche luogo allo scoperto fin che fussero ben immarcito di dui anni, non solamente ce ne seruiremmo nelle dette semenze, ma ancora nel piantare vna vite a tutti gli arbori; che sono attorno a i pezzi di terre, quando haueffero massimamente le radici di dui anni, & nel farle ascender tanto sopra i grandi quanto a i mezani, ò piccioli, poiche si cauarebbono tante viti senza impedimento di quei campi, che renderebbono vn notabilissimo aumento di vino: oltre che si terrebbono talmente le ripe nette con la zappa nel coltiuar le viti, che vi si potrebbe seminar bene sin'a canto a i fossi ogni sorte di grano; & non lasciarle occupar dalle spine, e da altre radici nascenti, ò dalle herbe saluatiche, come fanno molti Agricoltori ignoranti, che non si curano di coltiuarle,

uarle, ne per la vtilità, che ne cauarebbono, ne per la bellezza che renderebbe non poco honore.

VINC. Perche sete entrato a parlar di viti, mi farebbe caro, che mi diceste il beneficio, che elle riceuono da gli Agricoltori, che le sotterrano per tutto Ottobre, ouer fin'al San Martino.

*Del sot-
terrar le
viti che
facilmē-
te gela-
no.*

GIO. BAT. Questo modo di sotterrare non si fa se non a quelle viti, che si trouano ne i siti bassi, & molto scoperti alla tramontana; la quale percuote talmente di continuo, che soprauenendo il gran freddo; facilmente gelano da la cima fin'alle radici; di maniera che gelando, bisogna che siano troncate tanto quanto si veggono sopra terra, & raccolte, per abbrusciarle: aspettando poi che ributtino al piede de gli altri magliuoli per produr dell'vua l'anno seguente. Laonde, non solamente non fallano quegli Agricoltori che le sotterrano ben cernite, & ben potate innanzi al verno; ma ancora quantunque non gelassero se non più, che rare volte essendo solite ad esser sotterrate) pazzia farebbe a non coprirle di terra; perciocche non essendo state rotte nel distaccarle da gli arbori, che le sostentano, & piegate sopra terra con destrezza, e dappoi coperte com'ho detto, non è dubbio, che le assicurano che non gelano, come fanno l'altre, che sono percosse dalle acque, dalle neui, e da i freddi: ma per essere state ben'ordinate nel potarle, si accomodano parimente in poco tempo gli arbori, & si legano facilmente, & con vantaggio, secondo le vñanze di quegli Agricoltori.

VINC. Stando questi benefici, che voi dite, io mi marauiglio, che la maggior parte de gli Agricoltori non le sotterino ogni anno; perciocche se ben non vi fosse altro, che'l comodo del potarle in simil tempo, per esserui poco da fare, ciascuno non douerebbe tardare fin'alla primavera.

GIO. BAT. Veramente non si dobbiamo marauigliare di questo, poiche quasi tutto'l mondo fa solamente secondo le sue vñanze vecchie, non volendo accettarne molte altre assai migliori, che fanno infiniti paesi, & anco i proprij loro vicini.

*Come si
biancheg-
giano i
refi.*

VINC. Mi hauete ricordato della buona vñanza de' refi cosi, belli, che si biancheggiano solamente in questa Patria a decine di migliara di scudi, che vanno per tutto'l Mondo; arte certamente degna d'ogni gran matrona per esser cosa molto rara, & molto polita. Et perche io so, che le gentildonne di questa città ne biancheggiano pur'assai, mi farà gratissimo che mi diciate i modi, che si osservano.

GIO. BAT. La mia consorte con le donzelle, & con le seruitrici, ne ordinano buona somma con piacere, facendo primamente la liscia più forte, che possono, per metterui dentro le accie, & poi leuate fuori il secondo giorno le scuotono benissimo, & le pongono in vn'altra netta. Et questo fanno alternatamente per quindeci giorni cioè vn dì, & altro nò. Et come sono diuenute ben molle, vi fanno vn'altra bucata: e nel metterle nel vaso di legno, detto da noi il soio, da altri mastello, ò bigonzo, vi tagliano del sapone di mano, in mano, secondo che le pongono dentro di suolo in suolo, e poi il dì seguente, le scuotono di accia in accia, & le distendono sopra le assi ben nette al Sole, & la sera le ritornano nell'istessa liscia ben chiara, & con l'istesso sapone, facendo quest'ordine di giorno in giorno fin che le accie siano diuenute a quella perfectione di bianchezza, che conuiene a simili refi bianchissimi. Non si debbe però

mancar

mançar di lasciar le aecie sopra le tauole (fuor che quando si scuotono con le braccia) e di far loro ogni di la bucata perfetta sin'al fine. Et oltra che sapete ; che sendo i refi ben luftri, e molto sottili, si vendono a i mercanti, che li portano in diuersi paesi, i trenta, & quaranta soldi di nostri l'oncia (come nel vero ve ne sono alcuni di tanta bellezza, e di tanta sottigliezza, che trappassano le sette, poi che stanno al pari de' capelli di donna sottilissimi) sapete anco che se ne spende in questa città gran quantità nel fare tanta diuersità di opre a cartelle, che solamente i mercanti di Spagna ne leuano a migliara di scudi; il che è grossa vtilità : perche vi lauorano dentro le fanciulle, come passano sei anni, non che quelle di maggior'età, le quali guadagnano i tre i quattro, e i cinque soldi de' nostri il giorno, & anco più le ben pratiche. Et però non è marauiglia se questi refi sono in tanta riputatione, che hormai non vi sono se non pochissimi, che facciano lauore con sete camiscie, & altri panni sottili di tele, ò di remi, che facciano vedono, che le opere fatte di refe, son più durabili, e più vaghe, che quelle di seta, le quali per i sperienza fà vedere, che non pur perde il colore com'è posta in liscia, ò bucata, ma ancora in poco tempo va in niente, cosa che non occorre al refe biancheggiato, ancor che sia liscia, & fatto lustro al paro della seta. E ben vero ch'io vi ricordo il modo, che vi dissi il secondo giorno nel trattato de lini : che se l'osseruarete, farete anco più facilmente bianchi i refi.

VINC. Dapoi che vi restò obligato di questo bel presente mentre, che non vi chiedo se non cose senza ordine, vi prego che mi diciate ancora il modo di coltinare il zaffarano.

GIO. BAT. A piatar le sue cipollette, si vāga il terreno posto all'apricco, e non troppo magro, ne troppo grasso, e si piantano al principio di Settembre, e si piantano dall'altra quattro dita, & si raccolgono i fiori aperti nell'Ottobre ogni mattina, e sera sin che fioriscono; i quali scelti prima dalle foglie, si seccano al Sole, accioche il zaffarano si conserui. Et lasciate quelle cipollette cosi si scoprono dopò S. Martino con quantità di graspi di vuc torchiate, & si cauano al Marzo, dapoi che hauranno prodotti i fiori per tre anni, le quali: fatte seccar'al Sole, e conseruate in luogo asciutto, si ripiantino in altro terreno ben'ordinato nel tempo, & al modo detto. Et questo si fa, perche queste cipollette figliuolano tanto di anno in anno, che quando non si cauassero ogni tre anni, non solo non fruttarebbono, ma si soffocarebbono di tal sorte, che si distruggerrebbono del tutto.

VINC. Quanta vtilità di zaffarano si può cauare a ragion di iugero?

GIO. BAT. Considerando che i Bresciano val più d'ogn'altro forestiero, sendo in terreno a proposito, e ben coltinato, non si douerebbe cauare meno di quindici, e vinti ducati il iugero. Et questo basta poi c'habbia, ragionato assai. Dimane v'aspettarò, e tratteremo di quanto vi sia grato.

VINC. Et io non fallarò a venire, per ritrouarmi ogn'ora più cortese.

Trattato del
piantare
il zaffa-
rano.

Il fine della Nona Giornata.

LA DECIMA GIORNATA

DELL' AGRICOLTURA,

DI M. AGOSTINO GALLO.

Sopra alcuni ricordi pertinenti all' Agricoltura.



MONTATO che fù M. Vincenzo Maggio il decimo giorno per ragionare (secondo il solito) con M. Gio. Battista Auogadro, vn de' suoi seruitori lo condusse nella grotticella dou' egli leggeua; la quale, essendo formata di bei lauri, & gessomini; dopò le loro salutatione solite, si posero a federe sopra alcune antigaglie di pietra, che vi erano per ornamento. Onde, vedendo l'Auogadro che'l Maggio era intento al mirare, & considerare la vaghezza, & freschezza del luogo; li parse di dire. Perche sin' ho-

ra habbiamo parlato delle più importanti cose, che conuengono all' Agricoltura, ho pensato che ragioniamo ancora d'alcuni ricordi necessarii ad ogni padre di famiglia, che si diletti di essa. Et però cominciando dico, che fra gl'inganni de gli eccellenti ingannatori, non solamente è di mala sorte quello, che non è conosciuto per tale dall'huomo ingannato, ma peggior'è quell'altro, che mostra utile, & non mai di danno alcuno. Ho detto questo, per cio che voglio inostrare alcuni, che vsano gli astuti massari verso de' lor patroni, i quali pochi sono che li conoscano per inganni, anzi ve ne sono pur assai, che fermamente credotto, che siano a lor beneficio.

VINC. Perche fù sempre cosa buona l'imparare le cose giouetoli, mi farà di gran contento se voi mi scoprirete tali inganni.

GIO. BAT. Quantūque io vi dicessi il secondo giorno, che i buoni massari (per l'ordinario) sogliono seminar nelle buone possessioni sessanta iugeri di frumento, & segala per cento, col fare le colle di otto, & di dieci solchi l'vna, & trarli quarte sei per iugero di bella semenza; nondimeno replico quello, che fa il perfido massaro, il quale non resta di promettere il medesimo diuifando però nell'animo suo di far talmente quella seminata, che se ben sarà in misura i sessanta iugeri, per far le colle solamente di quattro solchi, & non darli più di quattro quarte di semenza per iugero, il patrono, pensando di raccogliere le novanta, & cento some di biada, come gli daua il massaro passato, a pena ne raccoglie

*Danno
del p.
trone, &
non del
massaro.*

coglie sessanta. Onde per non conoscer che quel danno prouiene da i tanti solchi maestrali fatti di più dell'ordinario, & molto larghi, non oia lamentarsi per hauer veduto, che le biade erano insufficientemente spesse. Nè per questo patisce quel massaro, per raccogliere secondo le sue fatiche, & la semenza sparsa.

VINC. Non è d'hauer compassione a simili huomini, percioche dourebbono aprire gli occhi: ma si bene quando occorre questo alle donne vedoue, ouero a i poveri pupilli.

GIO. BAT. Che diremo poi di quegli instabili, & vagabondi massari, che non possono stare appresso de' patroni se non poco tempo? I quali, auuen- Danno
del pa-
trone co-
uile del
massaro. ga che non dicano palesemente dopo S Martino volersi partir l'anno seguente; tuttauia mostrano la loro intentione, quando ordinano le viti al Gennaio, o al Febraio: percioche non le conciano, secondo il solito: ma scaluando gli o-
prij, o altri arbori li tagliano, che alle volte non vi restano, i rami per rompere i nuoui palmi, che vanno tirati l'anno seguente. Et questo fanno per hauere vn poco più legna, non hauendo discretione al tanto danno, che patisce il po-
niero vignale. Senza che per contrario, non castrano le viti, ne vi fanno spero-
ni, che vi vorrebbero per prodar nuoui maderi per far dell'vua l'anno seguen-
te: anzi che vi lasciano il doppio legname, accioche producono per quell'an-
no frutto assai, non curandosi se ben l'altro anno vegnente habbiano da pru-
durne poca somma.

VINC. Tanto più sono ciechi quei patroni quanto, che commendando simili massari, per vedere i maderi carichi di vua più del solito: non s'auveggo-
no che quelle viti patiranno grandemente innanzi, che siano ridutte al loro
stato consueto.

GIO. BAT. Vn'altro danno oprano i sagaci massari verso de' patroni, Danno
del patro-
ne con
uile del
massaro. quando sono per partirsi da loro, che non pure non colmano il pagliaro secon-
do il solito, ma consumano tutta quella paglia innanzi, che finiscano di semi-
nare le biade: ponendola abbondantemente sotto a gli animali, & nelle pozze
de' letami. Onde se que' patroni considerassero, che quel letame fatto in acqua
è sempre di poco valore, e che vi conuerà comprar dell'altra paglia, o strame
per far letto a quelli de' nuoui massari, non comporterebbono vn tanto inte-
resse, anzi che gli obligarebbono ad ordinare benissimo i pagliati, & a non por-
re mai paglia, o altro strame nelle dette pozze, o fosse. Non facendoli mai buo
quel che dicono, che mescolando questo letame cattiuo con quel buono de' gli
animali, che tutto diuen nuouo, per esser questa cosa simile all'altre lor sofi-
stie come auene, quando pongono le lasagne in più piatti, & non hauendo
formaggio per coprirne solamente la metà, benché tritino altrettanto pane,
& lo mescolino per supplimento: vorrei sapere, se per hauer coperto quei piatti
di questa mistura, accrescono la quantità, & virtù prima del formaggio. Il si-
mil possiamo dire, che non aggiungendo essi altro sterco di quel ch'era nel ve-
ro letame, che per mescolarui quest'altro fatto in acqua, non si guadagna, se
non la quantità ma non già tanta utilità, quant'è la valuta di tal paglia, o altro
strame decipati vanamente.

VINC. Quanto più è chiaro questo, che dite, tanto più si mostrano igno-
ranti tai patroni, che comportano simili inganni.

GIO. BAT. Non è da tacere vn'altro danno grande, il quale non è co-
nosciuto.

Danno grand- del patro- ne conv- sile del massaro. Danno no sciuto da molti patroni danneggiati da quei massari, che son' obligati a co-
dur quelle paglie, o altri strami comprati per li patroni a lire cinque più volte,
& anco sei il carro per far letto a gli armenti. Onde vedendo quei massari, che
costano a loro solamente la condotta, ne mettono sotto sempre buona som-
ma, dicendo frà se medesimi. Facciamo del letame in quantità, che ci benefi-
cia assai, ancorche in tutto non dicono il vero, & ne costa vn niente a rispetto
di quel, che costa a i patroni. Et tanto più possono di questo quanto, che lo
pongono nelle seminate, che zappano, & che(per l'ordinario) hann'i dui terzi
di quei frutti. Che se tai patroni considerassero, che la terza parte del letame,
che all'hora li tocca (per hauer solamente di tre some vna) li viene più d'vn du-
cato, & mezzo il carro, io son certissimo, che non lodarebbono quei massari di
questa astutia; ma diuenirebbono diligenti non lasciando poner sotto a gli ani-
mali, se non quel tanto strame, che fusse necessario. Percioche, facendo letto
superfluamente, quella superfluità rende sempre assai manco vtile, di quello,
che è il costo. Per tanto ciascun patrone dourebbe far curar' almeno due volte
le stalle ogni settimana, & specialmente quando gli animali vi stanno tutto il
giorno con la notte: atteso che starebbono più netti, & spenderebbe manco
paglia, ò altro strame. Et tanto più si dourebbe obseruare questo buon'ordine,
quando che quegli strami non sono necessarij principalmente per ingrassar' i
campi, ma sono bene necessarijssimi per li bestiami: si per riposare sopra, come
anco perche ci marcirebbono nel loro sterco, il quale (come ho detto) è quel
solo che veramente ingrassa i campi. Ma seguendo gl'inganni fatti a i patro-
ni, dico che alcuni massari danneggiano, quando mietono le biade: percioche
pattuiscono co i lauoratori, che in cambio della lor mercede habbiano vna
persona, & due che raccogliano le spiche, che cadono in terra, & che a posta
fan cadere di modo, che guadagnano il doppio, & più ancora. Et benchè que-
sto sia più danno a lor massari, che se pagassero quei mietitori a giornata, non-
dimeno li pare poco costo, poi che la metà di quel danno è anco del patrone.

VINC. Non solamente tai massari fanno questo, ma peggio è, che anco i
buoni, & cattiu nel raccogliere tutti gli altri grani, & nel vendimiar le vuc,
danno à sacco à i lauoratori ogni cosa per non pagarli à danari, per esser il dan-
no commune col patrone.

Danno del patro- ne, & in parte del massaro. GIO. BAT. Danneggiano i massari i lor patroni, & se medesimi, che
son' obligati à carrettare, e trainare nelle possessioni ogni anno gli otto, & più
giorni con due ò più carette, e traine, percioche non tanto fanno questo ne i
giorni di Santa Lucia sin'al Natale (per esser' i più curti di di tutto l'anno) ma
ancora cominciano a lauorar dopo terza, & si partono subito ch'è passato ve-
spro. Et però i patroni dourebbe obligarli à questo & me han finito di seminar
le biade: conciosia che(arando à quel tempo) maturerel boro anco quei terre-
ni nel gran freddo; cosa che non maturano così, rompendoli al Gennaio, ò al
Febbraio (come fà per l'ordinario) per seminarli i marzuoli.

VINC. Sarebbe cosa buona, che i patroni obligassero i massari con pena
à questi capitoli, che son' vtili all'vna, & l'altra parte, & lasciar quelli, che sola-
mente tendono à beneficio loro, & à danno de' massari.

Danno del patro- ne, & in parte del massaro. GIO. BAT. Vn'altro inganno vogliou patimente dire, che fanno mol-
ti massari à i lor patroni, quando adacquano i terreni per far nascere le catiue
herbe innanzi, che vi si seminano i migli. La qual cosa, si come apporta in par-
te be-

te beneficio à quei massari) stando che, non spendono la terza parte nel farli zappare) così non solo patiscono i detti patroni, per profundarsi in parte la grassa di quei campi, ma restano etiamdio danneggiati più ne i frumenti, che dapoi raccogliono.

VINC. Questa è ben vna gherminella da pochissimi conosciuta. Auuenga che farebbono meglio tai massaria spender di più nel zappare quei migli, che rouinar simili terreni con acqua non necessaria, poiche anco essi patiscono così ne i migli, come ne i frumenti.

GIO. BAT. Medesimamente danneggiano i patroni, & se medesimi quei massari, che letamano le viti, accioche vengano talmente morbide, che non habbiano cagione di zapparle. Onde per morbidar troppo i loro palmi- ti producono manco vna, & il vino, non così buono, che con difficoltà può durare. Che se le zappassero almeno quattro, o cinque volte benissimo ogni anno, cominciando al principio di Marzo sin'al Settembre, & poi colmarle all'Ottobre; non solamente raccoglierebbono maggior copia d'vna, & buona, ma ancora il vino farebbe sempre migliore, & si conseruerebbe più facilmente.

VINC. Questa cosa non è mai da comportare, si perche si guadagna quel letame, che conuien maggiormente alle seminate: & si anco perche si raccoglie più quantità di vino, se le braccia fanno il debito, come hauete detto.

GIO. BAT. Parimente danneggiano i negligenti massari i loro patroni, & se medesimi, quando tardano ad ordinar le viti, à seminar i grani, à seggar i prati, a tagliar le biade, a sterpar i lini, a zappar i migli, e à far altre cose simili. Et però quei patroni douerebbono sollecitarli; percioche (come ho anco detto) non si può pensar il danno, che più volte segue per tardare da vn tempo all'altro, da vn sol giorno all'altro.

VINC. Ancora questo ricordo è molto necessario, poiche in questo consistette tutta la vera coltiuatione.

GIO. BAT. Vn sol ricordo importantissimo dico ancora, che mai i patroni non si fidino de' lor massari, (& massimamente quando propongono qualche nouità) percioche quasi tutti dicono quel tanto, che possa render vtilità a loro. Et però tanto più andranno ben le cose de' patroni, quanto ch'essi con diligentia intenderanno & vederanno i casi loro.

VINC. Si come questo ricordo è anco molto necessario, così saranno auuenturati coloro, che lo metteranno alla pratica.

GIO. BAT. Dapoi che habbiamo detto a bastanza de' massari, è bene che parliamo anco d'altri ricordi vtili. Et però dico ch'ogni Agricoltore sia prudente a non far mai cosa alcuna, se prima non vede esser più l'vtilità, che la spesa, & s'ingegni à far di quelle cose, che con lo spender poco giouino più, che con lo spender assai. Come per essemplio m'è occorso al presente nel far otto verriate in questa mia habitatione. Che essendone fatte tre con ducento occhi comuni l'vna, che costarono vinti quattro soldi il cento; feci poi l'altre cinque della medesima forma con gli occhi più grandi, che costorno vintiotto, i quali supplirono con cento, e vintiotto l'vna, quanto fecero i ducento. Di maniera, che con cinque soldi, che spendei di più, guadagnai per ventriata settanta dui occhi, che mi farebbono costati (con la fattura, & piombo) settanta dui carantani, che fanno cinquanta quattro soldi. Cosa in vero molto notan-

*Danno
del patro
ne, & in
parte del
massaro.*

*Danno
del patro
ne, & del
massaro.*

*Che mai
i patroni
non cre-
dano a i
massari,
se non so-
no più,
che da
bene.*

*Che non
si faccia
spesa, se
l'vtilità
non è mag-
giore, &
che alle
volte lo
spender po-
co, re. de
più, che
lo si d. r
ssau.*

notanda per lo più vtile, per la più bellezza, e per la più luce ch'essi rendono de gli altri mezani.

VINC. Quali cose hauete voi dette nell'Agricoltura, che siano finiti al costar poco, & di maggior vtilità?

GIO. BAT. Parimente vi dissi, che ad arar bene, tanto basta vn paio di buoi, & vn huomo (arando con ragione) quanto con quattro buoi, & dui homi ni, come per l'ordinario si fa.

Poi vi dissi dell'vtilità grande, che si haurebbe nel seminar le biade con manco grani, & che se ne raccoglierebbono più del solito, quando si facessero quelle fatture medesime, che si fan nel seminar i lini.

Ancora dissi; che si raccoglierebbono più migli, di quel che si fa, quando si zappassero subito, che si veggono fuor di terra, & non tardare a zapparli fin, che son diuenuti alti, per bisognarui anco maggiore spesa.

Di si parimente del letame accompagnato con la poluere raccolta per le strade nel gran caldo, il quale costa manco del puro, & fa produr a i prati assai più herba. Senza che dando solamente quella, come sarebbe vna palata per gamba di vite, le gioua più che non fa il letame puro, ilquale è di maggior pretio, & fa che quel vino resta di minor bontà.

Io vi potrei dir'ancora de gli altri essempi circa ciò (perche non miro mai ad altro, che ridur le cose della mia Agricoltura a quella minore spesa, & a quel maggior vtile, che sia possibile) ma per hauerne detti a bastanza, dico che ogni Agricoltore non solamente debbe esser intento sempre a conoscer bene la natura de' terreni (come più volte ho replicato,) & darli quel tanto, ch'essi appetiscono, ma anco non può esser eccellente s'egli non mira di continuo con quai modi può hauer maggior beneficio col manco spendere, & con minor fatica.

VINC. Veramente, se fussero osservate queste due cose (come fate voi) si arricchirebbono molto gli Agricoltori, & si beneficerebbe anco assai più il mondo, di quel che vien fatto.

Trattato della cura de' buoi, & della stalla.

GIO. BAT. Hora si come dissi del comprare, & trattare i buoi, & caualli, ricordo parimente che l'Agricoltore sia liberale nel tener qualche bue, o cauallo più tosto di più, che di manco, accioche egli possa restaurar quegli altri, che alle volte vi si ammaliano, o si stancano; non mancando etandio a cābiarli in nanzi, che s'inuieccino, o che vengano di poco valore.

Poi sia diligente nel veder se vn bue è a proposito per tirar con l'altro; per cioche essendone vno, o più piccolo, o più debole, o più pigro dell'altro nò pur il compagno portara sempre maggior peso, ma andando tal fatica in lungo, sarà sforzato a crepare o gittarsi a terra.

Ancora è bene ch'ei vegga, se talhor vn bue percote l'altro, & massimamente quando mágiano insieme; & conoscendo questo, che gli proueda subito, accioche non patisca ralmente, che in pochi giorni venga al fine.

Appresso lodo, che vegga se'l giogo, o ruote, o timone, o altre cose offendono i buoi, che li proueda quantò più tosto può, accioche quel patir non sia con danno suo. Non mancando parimente a veder se qualche vn pate nell'andar frà le pietre, per hauer i piedi molli, che lo faccia ferrar'innanzi, che cadoperi: perche altramente si potrebbe inzoppiare, o stroppiare per qualche tempo.

Non meno lodo che'l detto Agricoltore faccia portar' a l buoi (mentre che lauorano) se coperte di tela; percioche sempre vi gioueranno nelle pioggie, ne i freddi, & ne gli altri mali tempi: ma anco ne i caldi, & fastidiose motche, per le quali li faccia portar non meno i cordarelli a gli occhi come si costumano, & il canaguolo legato al muso, quando lauorano doue sia herba, o altra cosa verde, & specialmente quando si pascono solamente di fieno.

Vn'altra cosa importante voglio dir' ancora, ch'egli stia, o faccia stare il bisfolco, ouer' il bouaro la notte sempre appresso a gl'animali, accioche non siano rubbati, o che slegandosi non s'offendano tra loro, o per altre disgratie, come più volte occorre. Tenendo non meno chiauata la stalla, & bene scopata; non lasciando pender giù dal solaro parte alcuna di fieno; o d'altro strame, accioche non vi si attacchi il fuoco; come più volte s'è veduto abbrusciare grã quantità di strami, di casamenti, di robbe, di armenti con le persone insieme.

VINC. Per vna volta che s'è veduto cotal disgratia, io mi marauiglio, che non occorran più assai in quelle stalle, che sono talmente basse de' solari, che si toccano con la testa.

GIO. BAT. Poscia che habbiamo detto quanto importa hauer buona cura de' buoi è bene, che parliamo anco de' cauali, & caualle. Et però dico, che nel comprarli si piglino giouani, & ben qualificati di statura per l'Agricoltura nell'ercicare, & carrettare per esser più agili, & più vtili in simili cose, che sono i buoi, & oltra che sono più comodi per caualcare, & portare presto cose assai da vn luogo all'altro, & che costano manco danari, & di minore spesa, si possono anco far pa'cerè d'ogni tempo senza sospetto, che si gonfino, come facilmente fanno i buoi, quando mangiano l'herbe tenere. E ben vero, che bisogna hauerli rispetto nel farli sudare, per lasciarli raffreddare senza farli passeggiare, o metterli de' panni adosso, perche altramente diuengono bolli. Oltra che bisogna vederli spesso volte se sono mal ferrati, & prouederli subito: percioche mancando di questo, s'inzopparebbono nel faticarli, & starebbono sù la stalla per qualche tempo: Non mancandoli medesimamente a proueder, quando le selle, o bastine, ouer collane gli noiano.

VINC. Perche il primo giorno voi mi diceste, ch'io comprassi buoi di meza sorte, & taceste le qualita, che debbono hauere, vi prego, che hora le narriate.

GIO. BAT. Primamente dico, che vsiate ogni diligentia per hauerne de' buoni, percioche non mangiano più di quel che fann' i tristi. Et potrete ceder, che siano per voi quando sono di conueniente età, grossi d'ossi ben piantati con le giogaglie pendenti fin' alle ginocchia, & che habbiano il petto largo, le spalle grandi, le groppe tonde, i fianchi lunghi, le gambe sode, le vnghie dure, le corna alte, le orecchie pelose, le labra nere, & che sono di pelo rosso, o foscio, il quale non sia troppo lungo, & molle nel toccarlo, ma con pelle grossa, & paffosa. Auuertendo che non siano morbidi di coppa, perche sempre l'hanno ammalata, & massimamente quando nel faticarli li pious adosso.

VINC. Desidero ancora, che mi diciate la sorte de' cani, che io debba tenere per la custodia, del cortile; & specialmente per lo tempo della notte.

GIO. BAT. Vi offoro che teniate vn cane, o dui mastini, i quali siano randi, pelosi, grossi di testa, di gambe, di schena, & di tutta la vita, e che siano

Como
vegliare
essera li
buoi...

Del tene
re i cani.

ancora animosi, feroci, & terribili di voce, & più tostoneri, o scuri, che di pelo bianco, o berettino. Percioche si come i pecorati, & i bergamini li tengono sempre bianchi, accioche siano conosciuti da i patroni, quando di notte combattono co i lupi; perche se fussero di pelo scuro, essendo soccorsi da loro, facilmente farebbono feriti in fallo con le balestre, o archi, o con le altre arme, che adoperano per ammazzar simil fieri: cosi per contrario vogliono esser scuri ne i cortili, accioche entrandoui i ladri, o nemici, per nō poterli ben vedere, habbiano paura d'esser morficati. Ma lodo che si tengano di giorno incatenati con slegarli quando si fà notte: si perche nō morficano le genti, che di giorno entrano nel cortile, come anco che (stando alla catena) diuengono ogn' hora più feroci.

VINC. Con quali cose si possono man: tener questi cani grādi senza darli pan buono per esser più tosto cibo per le creature humane, che per le irrationali?

GIO. BAT. Si vi può dar del pannello di linofo mescolato col brodo di cucina, o di quell'altro cauato dal latte, detto da altri siero: ma meglio è vna libra di pannello di seno, o poco più per cane al giorno, ilquale (ancorche sia del migliore) costa poco più del detto di linofo. Vero è, che non essendo carestia, vi si può dar del pane di semola mescolato con qualche poco di farina grossa, detta da noi farinello.

VINC. Io mi marauiglio che i cani cosi grandi de' malghesi, & pecorati stiano tanto grassi non pascendosi d'altro, che di quel brodo vltimo di latte, come hauemo detto.

De' gatti GIO. BAT. Si come ho detto de' cani, che sono cosi necessarii a gli Agricoltori, cosi ci resta che parliamo de' gatti, che sono tanto vtili per li sforzi che abbondano ne i fieni, & altri strami, & massimamente al tempo del Verano ne i fenili, & casamenti prossimi, o che sono nelle possessioni. Percioche non hauendone, sono rosi i grani, i drappi, tele, grassine, & altre cose necessarie all' Agricoltura: & bisogna mentre che si mangia, o si dorme, star sempre co i battoni in mano.

VINC. Dapoi che son chiaro de gli animali, per conto dell' Agricoltura, aspetto che mi diciate anco le sorti de gli stromenti, che vi vogliono.

Trattato de gli stromenti necessarij all' Agricoltura. GIO. BAT. Primamente vi bisogna vn carro, & più secondo la possessione, iquali sijno di mediocre grandezza, & agili nell' andare, ben fatti, di legno buono, & ben cerchiare le ruote: perche vanno più facilmente, che serrate di pezzi, & co i chiodi grandi capelluti, & si conseruano più lungo tempo forti, & vnite, senza farui altra spesa. Lequali siano alte dinanzi non meno di oncie vintiuna, o vintidue: & quelle di dietro vintisei: percioche il carro vā con più facilità, che se sono d'vna medesima altezza, come vñano gli Agricoltori delle montagne; perche se fussero altrimenti, nel montare, & nel descendere farebbono di maggior fatica, & discomodo a gli animali che le tirano.

Poi sia fatto ogni carro talmente, che si possa far lungo, & corto secondo il bisogno delle robbe che pongono sopra, & che l'habbia vn paio di scale lunghe con li scalini solamente, per meglio condur' i fieni, lini, coue, stoppie, & altre cose simili: hauendone ancor vn' altro paio di più corte coperte d'assi accioche siano potenti per condurne biade, vini, legne, pietre, & altre cose di molto

molto peso: Et che tutte habbiano la catena dinanzi per legarle; accioche non carichino le ronghe doue si appoggiano, come farebbono quando fussero slegate.

Si habbia ancora vna carretta da caualli, che sia leggiera, con le scale di scalini spessi, & le ruote medesimamente cerchiare di ferro, & che quelle di dietro siano più alte dell'altre non meno di oncie quattro, accioche i caualli la tirino più facilmente: Con la quale si può condur le robbe intorno senza molestar i buoi, per non esser così agili a carreggiar di lontano, come sono per arar i campi.

Appresso si habbia due carrette almenò, atte a carrettar la terra per conciar i campi, & che ogn'vno sia più tosto per vn cauallo, che per vn paio di buoi, & c'habbiano le ruote alte leggiere, & ben cerchiare: percioche si fa maggior'opra, che non si fa co i buoi, & con le ruote basse.

Similmente lodo che si habbia vna traina ben ferrata dinanzi, & con le sue catene, che van attaccate a i buoi: percioche si conduce in vn giorno più terra mossa, che non si fa con tre, o quattro carrette, & specialmente quando non v'è più di otto, o dieci cauezzi.

Parimente si habbia tre, o quattro carriole da mano, per condur quelle cose che non si possono co i carri, o carrette così commodamente, le quali siano ben fatte, & ben cerchiare di ferro le lor ruotelle.

Ricordo poi che non si falli a conseruare questi carri, carrette, carriole, & traine dal vento, dal Sole, & dalle piogge; percioche mancando a questo, durarebbono poco tempo.

VINC. Si come i detti stromenti sono sempre vtili, così vi prego che mi diciate anco come uogliono esser gli aratri, i vomeri, & gli erpici per essere, tutti stromenti importantissimi all'Agricoltura.

GIO. BAT. L'aratro vuol esser talmente ben fatto, che nell'arare, il bifulco non sia offeso nel tenerlo, & nel far arature giuste. Et però bisogna che le manizze siano fatte, & poste dentro con ragione, & che siano lunghe non meno di trenta oncie l'vna, & l'aratro vintidue, o più tosto vintitre, fin vintiquattro; Cioè quella parte chiamata dentale, che v'è sopra terra, & che si ficca nel vomero; facendo l'asse più lunga di quello; almeno vn'oncia, accioche ella riuolga meglio la terra. Et a questo modo non affatica tanto i buoi, come se fusse corto; & massimamente se'l vomero è lungo oncie vndici, fin dodici oltra l'orecchie, & largo appresso di quelle non più di sette. Et però s'ingannano grandemente quegli Agricoltori che arano con gli aratri corti, & il vomero largo; si perche quanto più è largo tanto più carica i buoi per la molta terra che egli apprende di continuo come ancora perche essendo l'aratro corto, è forza che l'asse sia anco corta, laquale assai più carica i buoi per andar maggiormente a trauerso, che non fa quando è lunga al modo detto. Si che se l'aratro è fornito, come ho diuifato, facilmente entra nella terra, & fonda, & taglia quanto vuol il bifulco; & non vi bisogna i dui, & tre paia di buoi, come v'sa la maggior parte de' contadini con gran danno loro.

VINC. Adunque, se questo è vero, s'ingannano ancor infiniti huomini che commendano quegli Agricoltori, che pongono quattro, & sei buoi all'aratro, credendo che coltiuanò meglio, che se ne mettersero solamente dui?

GIO. BAT. Non è dubbio, che si come non si debbe arare se non con

vn paio di buoi a proposito, percioche volendo il bifolco affondar l'aratro (come debbe far) è anco sforzato a pigliar di volta in volta tanta poca terra, che quegli animali non siano caricati più delle lor forze: così pigliandone troppo, non pur si fa superfluamente la spesa di tanti buoi (come ho detto) ma anco si ara ogni campo sempre malissimo; Parlando però solo di quei tai terreni, che sono a proposito di poter far questo, & non d'alcuni altri specfali, i quali, per esser duri, o crolli, o troppo ghiarosi vi vogliono ancor i quattro buoi, benchè se ne pigli ogni volta poca parte. Ma parlando a coloro che fanno questa vana spesa nell'arare grossamente sette, & otto pertiche di terra al giorno: dico che volendo pur ararne tanta somma, e meglio ch'ogni paio di buoi, & huomo habbiano vn'altro, perche arando tre, o quattro pertiche per aratro: suppliscono a tutte le dette, & tagliano minuta quella terra.

VINC. Lasciandoui quel che potrei dire a corroboratione di questa marauiglia conosciuta se non da pochissimi: vorrei saper ancora la cagion che moue alcuni nostri Agricoltori ad vsar i pertegati, & non gli aratri al modo nostro.

GIO. BAT Certo è, che l'aratro è migliore stromento, che'l pertegato, & ogni altro modello simile. Nè bisogna dire, che'l pertegato sia buono per arare: perche sia simile all'aratro di manizze, di dentale, & di asse & di vomero; anzi per esser dissimile in commodità, in vtilità, & in potentia, è inferiore assai; che per hauer l'aratro le ruotelle, il bifolco lo gouerna con minor fatica nell'arare, che nõ può fare il pertegato, ilqual bisogna esser gouernato per forza di braccia; oltra che l'aratro è più vtile, & più potèrte per portare più lungo numero, & per seccarlo, & affondarlo maggiormente nella terra. E ben vero, che'l pertegato, & il rouersare sono di minor fatica a i buoi; perche portano minor vomeri, & non mai ruotelle, che li carchino di più peso. Iquali son vsati solamente da quegli Agricoltori, ch'hano i buoi piccioli, o deboli, & terreni leggeri; o ladini. Poi il pertegato è anco dissimile all'aratro nella burra, onde per non hauer timoncello, per attaccarlo al congolo del giogo, bisogna che la sua burra sia longa non men di otto braccia, & quella dell'aratro basta esser cinque, o poco più: atteso che supplisce il timoncello, che va attaccato al besetto delle ruotelle, & al detto congolo. Lequali siano fatte con ragione dell'altezza, & nel serarle attorno, con fornirle di catena, che legghi la burra col besetto, doue sono poste dentro.

VINC. Lodate voi l'arare co i rouersari, che l'ordinariamente vsano i Cremonesi, Soncinaschi, Cremaschi, & altri paesi?

GIO. BAT. Non è dubbio alcuno, che si ara con più facilità col rouersare, che con altro stromento simile: conciosia che non ha ruotelle, & portapicciol vomero; ma è di maggior fatica al bifolco per tener la sua lunga manizza saldamente con le mani. Vero è, che voi sarete ben'a tenerue vno come faccio ancor io, percioche aprirete, & canarete i fili delle viti alla prima uita, & anco le colmarete all'Autunno senza offenderle, come fa l'aratro quando non hà la cornana, che copra il capo dell'asseletto delle sue rotelle: oltra che romperete la prima volta quei terreni, che sono molto duri: atteso che si ficca dentro con facilità per lo bifolco, che gouerna quella sua manizza con tal destrezza che strange, & spezza ogni aspro terreno.

VINC.

VINC. Considerando quanto sia di gran contento il sapere le diuerse vñanze intorno a questa professione, mi piacerebbe che ogni Agricoltore ingenuoso andasse almeno per tutta Italia a veder quelle, che sono migliori delle nostre, per introdurle poi in questo sì famoso paese.

GIO. BAT. Non solamente mi piacerebbe questo, mà vorrei ancora che ciascuno Agricoltore s'ingegnasse a trouare delle inuentioni vtili, come lodarei che se ne offerrasse vna: facendo i vomeri del più fino acciaio, che sia percióche farebbe d'altra vtilità che non farebbe quel poco più di costo. Et questo veggo nel mio lanorerio per volerui almeno dui vomeri all'anno d'acciaio non buono, che mi costano accomodati nell'aratro non men di soldi ottanta, & poi a farli aguzzare (massime quando i terreni sono duri per l'ecceffiuo caldo) almeno sessanta, perche li vuole ogni volta vn soldo. Et per tanto ho deliberato di farli far d'acciaio più fino che possi trouare: percióche son certo che mi dureranno il doppio, & che non spenderò nell'aguzzarli più di dieci soldi. Senza che non faticaranno tanto i buoi, per attaccarui la terra, come fa a gli altri tristi per restar quelli lucidi, come l'argento fino.

VINC. Poscia che mi hauete chiarito de gli aratri, & vomeri, & di questa sì vtile inuentione, aspetto che mi parliate, anco de gli erpici come vi ho richiesto.

GIO. BAT. Veramente che questi stromenti non sono men necessarij de gli altri detti per meglio coltiuare i campi. Come dice il Prouerbio, Non manco gioua il ben'erpicare la terra, essendo male arata, di quel che fa il bene arare quando è mal'erpicata. Et però ogni Agricoltore douerebbe hauer dei erpici di buon legno, ben fatti, ben ferrati, e ben forniti di denti: & che vno fusse grande, & greue, & co i denti lunghi per meglio rompere, e tirare ogni terreno, per tanto quanto giungono sotto, & massimamente quando è attaccato a due caualle, o caualli gagliardi, con l'hauer sopra de' legnami greui, o che'l bifolco, o altro huomo vi stà sopra nell'andar su, & giù, & a trauerso. Poi circa all'altro erpice; dico che vuol'esser più leggiero & co i denti corti (pur di ferro) per erpicare innanzi al seminare i grani, & dopò ancora, per esser più commodo del grande nell'erpicare su, & giù, & a trauerso (se tanto si può fare) fin che siano ben coperti. Oltra ch'egli è migliore per separar quei grani, & non ridurli a mucchio, come farebbe il grande.

VINC. Di qual modello, & misura debbono esser questi erpici?

GIO. BAT. Si fanno lunghi quattro braccia, sin quattro, & mezzo i tre legni quadri co i trauersi, & si pongono dentro dieci, o vadiici denti di ferro per legno, lontani l'vn dall'altro per drittura, quattro oncie, & meza; & che fallandosi anco giustamente le linee, i denti buttano in terra solamente vn' oncia, & meza per riga, secondo che vā l'erpice: & a questo modo gli erpica benissimo.

Poi si deue hauere ancora vn'erpichetta senza denti, e tessuta a trauerso di vimini spessi, & grossi com'è vn dito, & che auanzino di dietro le cime circa vn braccio; accioche si possa spiantare la semenza del lino, & calcare benissimo quella del miglio. Laquale, come non s'adopra, sia attaccata in luogo alto, per seruirsene anco de gli altri anni.

VINC. Qual modo vi par migliore a trifogliare i prati, senza solchi

maestrali (come alcuni fanno) o alla vſanza della maggior parte ?

G I O. B A T. Lodo il ſeminare il trifoglio ne i terreni ſenza ſolchi, & maſſime quando ſono moſſi ſette volte in quattro arature, come fanno gli Agricoltori di Rouado, & di Coccaglio.

V I N C. Chiaiitemi vi prego, come ſi può far queſto ?

*Quel
che ſe-
nano
quei da
Rouado
nel ſe-
prati.*

G I O. B A T. Eſſendo (per eſſempio) vignato quel terreno, cominciano a fare il colmo in mezzo della piana con l'aratro, & poi di mano in mano arano da ogni lato, fin che ſono giunti a i detti ſili, ſenza farui ſolchi maestrali; onde quella piana reſta come ſe foſſe vna ſola colla, & erpicano dapoi ſù, & giù, & per traueſo tante volte, quante vengono trito beſſiſſimo quel terreno. Poi paſſati quindici, o vinti giorni, l'arano doppiamente; facendo il primo ſolco appreſſo al ſilo delle viti nell'andare in ſuſo il volgono adofſo il terreno, com'è farebbe verſo Oriente, poi venendo in giuſo cò l'aratro fra il detto ſolco, & ſilo lo riuolgono verſo Occidente: Et fatto queſto, prendono dell'altro terreno ſeguento al medefimo ſolco fatto, e ribattuto (andando pure in ſuſo con l'aratro) lo volgono anco da Oriente verſo il detto aratro, & come ſono in capo ritornando in giuſo) lo riuolgono medefimamēte verſo Occidente. Et a queſto modo arano di mano in mano, volgendo, e riuolgendo ogni aratura, ſino c'hanno finito tutta quella tetra che vogliono pratare. Et liſteſſo fanno nell'arare a traueſo la terza volta, & anco la quarta ſù, & giù quando ſeminano il frumento, o ſegala. Erpicando etiandio ſù, & giù, & a traueſo beſſiſſimo ſempre c'hanno arato, & ſeminato. Seminandoui poi alla primauera il trifoglio, ilqual naſce facilmente, & viene beſſiſſimo.

*Che ſi
tengano
dai riti-
li per far
fuor le
biade, et
ch'è me-
glio il
carriolo*

V I N C. Non ſolamente non è marauiglia in quei piani mai non fallano i frumenti, o ſegale, & meno i trifogli: ma ancora ſe queſto modo di arare, & di erpicare trapàſſa quello della vanga.

G I O. B A T.

Seguendo pure i ricordi vñli dico che ciaſcun' Agricoltore habbia dui ritoli grandi e di legno greue, accioche poſſa far bene fuor le biade con vn caual per ritolo; ma meglio è il carriolo con quattro ritoli con dui caualli per andar più veloci, e tirar fuori più facilmente i grani.

*Che ſi
habbia
vna be-
naccia
per le v-
ne, & vi-
ni.
Che i ri-
nacci
quadri
ſono me-
gliori de-
gli altri.*

Ancora dico che l'habbia vna benaccia, e più, ſecondo l'vne che raccoglie, laquale ſia grande e d'aſſi a propoſito, per condur l'vne a caſa, & a i torcoli: hauendo anco vn benaccietto lungo braccia cinque in circa per cauare, e tramutare i vini, & ſeruirſene fra l'anno in altre coſe.

Appreſſo ch'egli habbia delle tine o tinacci grandi, e più toſto di più, che di manco, le quali ſiano forti di legname, & cerchiare più toſto di ferro, che di legno. Sapendo anco che quanto più ſomma d'vua, & vino bollono inſieme, tanto più ſi purifica, & diuen più potente. Ma meglio ſono i tinacci quadri ſi perche tengono più quantità d'vua, & manco luogo de gli altri: & ſi anco, perche quando ſi vogliono adoperare non gli occorre cerchi di ferro, o di legno ma ſolamente dar ſopra i cogni che ſtanno ne i traueſi: per li quali ſtringono beſſiſſimo.

V I N C. Dapoi che voi lodate queſti quadri, che coſtano aſſai, & che vi vuol grand arte a farli bene, non farebbe meglio farli di quadrelli murati con calcina, poiche coſtarebbono manco, & non accaderebbe farui altro che nettarli bene al tempo della vendemia ?

G I O. B A T. Sarebbono buoni queſti quando i vini non vi veniſſero più de-

deboli, & di minor colore che non fan in quei di legno. Et questo è cosa cre- *Ch'i ri-*
dibile: percioche i vini non bollono così ne i vasi di terra (per esser freddi) co- *nacci di*
me fann in quei di legno, che sono per natura caldi. E ben vero, che chi li fo- *quadrel*
drasse benissimo d'assi di dentro, bollirebbono poi con facilità; oltra che *li nō son*
farebbono molto commodi; perche se ne potrebbero far più numero insie- *buoni.*
me co i tauolati d'un quadrello tra l'un, & l'altro.

Dico ancora che l'Agricoltore habbia etiandio in copia botte grandi, me- *Che si*
zane & picciole, lequali siano birone, & ben cerchiare; vedendo ogni sera, *cābiano*
quelle che han dentro vino, se gocciano, o se patiscono per altra cosa. Ma *più forti*
non raccogliendo gran quantità di vini, e ben'hauer le botte solamente d'un *di botte,*
carro; perche oltra che sono commode nel maneggiare, & che vi si può te- *er d'al-*
ner più forti di vino, non si patisse ne anche tanto quando si guastano, quan- *tri vasi.*
to si fa in quelle di quattro, o di più carri.

Similmente ch'egli sia non pur copioso di gerle, fogli, barili, bottacci, fia- *Che si tē*
schi, & fiaschette per seruirsene d'ogni tempo; ma ancora che l'habbia vna *gono più*
statera grande per pesar i fieni, & altre cose grosse, hauendone anco vna me- *stare.*
zana, & vna bilancia, & che siano sempre giuste: Hauendo non meno vna *quarti,*
mazza per tagliare commodamente i detti fieni. *coppi, ca*

Ancora che l'habbia vna quarta, & vn copo più tosto di ferro, che di le- *us. (i. e*
gno per misurar i grani, & altre cose: Hauendo non meno vn cauezzo tondo *altre co-*
di braccia sei ilquale sia imbroccato, & con le vere d'ottone, o di ferro a i ca- *se per l'*
pi, per misurar i terreni, fabbriche & altre cose. *Agricol*

VINC. Stanno certamente ben in casa d'ogni Agricoltore tali stromē- *tura, e*
ti, per non andar a cercarli da i vicini quando bisognano. *per le fa*
briche.

GIO. BAT. Non manco è necessario, ch'egli habbia vn palo di ferro
grande per far buche alle piante di salice, di albera, & a i legnami, che si pon-
gono a le vi. i, & in altri luoghi: Tenendo anco tre, o quattro mazze d'oppio
ben cerchiare di ferro, & quattro, o sei conij pur di ferro lunghi vn palmo,
& mezzo per fender i legni da bruciare. Hauendo ancora buone securi, forti
securotti per tagliar, & fender detti legni, & per tagliarli dal piede, & per
troncar, & quadrar ogni sorte d'arbori. Oltra che stā bene ch'egli habbia
delle falci per segare, messore per mietere, podetti per scaluare, & rōconi per
tagliare spini, frasche, & altre cose. Et non meno che l'habbia podettini, col-
telli, scarpelli, rasechine per incalmare, e tenagliuole per conciare viti no-
uelle, cedri, & altre cose gentili.

Parimente ch'egli stia non tanto fornito di rasche, di pione, e pionini:
ma ancora d'vna secura perfetta per tagliare, di manara per quadrare, di ascia
per vguolare, di zappa secura per cauare, & di più triuelle, triuellini, martelli,
tanaglie, festi, caccirole, piombini per marangonare. Essendo poi non pur co-
pioso, di zappe, zapponi, picchi, rastri, badili, vanghe, pale, & forche d'ogni
sorte, ma che l'habbia ancora vn luogo accommodato per tenerui separata-
mente tali stromenti, ilquale sia sempre chiauato, & ritornatoui ogni stro-
mento, com'è adoperato al suo luogo.

VINC. Si come mi piacciono i ricordi di tanti stromenti necessarij all'
Agricoltura, & alle fabbriche, non meno io lodo quel luogo, che dite di tener-
li vniti; percioche non sono così facilmente rubbati, & si possono ancor ha-
uere senza cercarli per tutti i luoghi della casa:

*Ch'è be-
ne à te-
ner delle
vacche.*

G I O. B A T. Hora che habbiamo ragionato di queste cose tanto neces-
sarie, è bene che parliamo anco d'alcun'altre di commodità, & d'utilità. Et
però io lodo a tener quel più, & meno di vacche, che si può. Percioche oltra
le vitelle, e vitelli che si possono amazzare, vendere, & alleuar commodamē-
te, si caua anco copia di buoni formagi, butiri, fioriti, & caui di latte, giuncate,
e ricotte: Cose tutte necessarie per la famiglia, & per li lauoratori pertinenti
all'Agricoltura. Oltra che sono di beneficio per lo letame ch'è tanto stimato
da noi Bresciani. Tenendo però solamente di quel le vacche, che sono alleua-
te nel piano, percioche, tenendone di forestiere bisognarebbe mandarle in
monte al tempo del gran caldo, cosa che sarebbe di trauaglio al patrone,
per non poterle veder di continuo, senza che perderebbe anco le loro
grasse.

*Che si
debbe ha-
uer de
porci, &
come si
possono
pascere.*

Ancora si debbe tenere de'porci per amazzarli grassi al tempo del freddo
per bisogno della famiglia, & de lauoratori, tenendoli però ferrati in luogo
commodo per lo verno, & per l'estate, ilquale sia solato d'assi di larice sopra i
traui di rouere, o più tosto di castagna, lequali non si tocchino appresso vn di-
to, & non vi sia il terreno appresso vn braccio, accioche il pisio loro possa
penetrare, & star maggiormente alcuni. Essendoui poi vn'albio talmente
accommodato che vi possa metter il lor mangiare senza aprir'altramēte l'v-
scio. A i quali si possono dare le lauature della cucina, il brodo del latte, le
ghiande di rouere, i frutti de i giardini, la diuersità dell'herbe, le rape cotte
con la semola, & senza: la melica macinata, o colta, & il farinaccio de peliz-
zeri, ma non già quello de'molinari; percioche fa la carne spongosa, che ab-
bonda di spuma nel cuocerla. Ma sappiate, che non ogni porco è buono d'in-
grassare: attesochè secondo la buona, & cattua natura vengono anco più, &
meno grandi, & grassi. Et però quando non sà da chi siano nati, si pigliano
lungi di schiena, di muso, di orecchie, & che mangino assai. Et chi può ha-
uere il porco maschio, lasci la femina: percioche la carne sua sminuisce più
nel cuocerla per non esser così soda, come quella del maschio: Auuertendo
sempre ad amazzarli in Luna nuoua, più tosto che nella vecchia.

V I N C. Frà le cose, c'hauete dette di questi animali mi piace che si ten-
gano ferrati, percioche mancando di questo, non solamente nell'andare tut-
t'horà quà, & là (com'è la natura loro) fanno disperar quei della famiglia: ma
spesse volte ancorì vicini, doue occorre poi de'rumori, e tal'hor de'fatti cat-
tini. E se pur si vogliono mandare a pascere nel tempo che non s'ingrassano; li
mandino sotto la custodia de'porcari soliti, o d'altra guardia.

*Quale
galline si
deono te-
nere &
a che mo-
do.*

G I O. B A T. Parimente si debbe tenere vna copia di buone galline, le
quali non passino quindici sotto ad vn gallo, percioche è meglio hauerne po-
che, e buone, & pascerele bene, che hauerne assai di tali, & quali, e questo è
occorso alla mia conforte quando ne teneua vinticinque, e trenta, non cu-
randosi di altro, che fossero solamente di belle piume, benchè facessero pochi
oui; Onde vedendo io questo danno: ne trouai quindici di bella piuma nera,
e tutte capellute col gallo simile, molto bello, lequali ci fanno più oui in vna
settimana; che non faceuano quell'altre in vn mese.

V I N C. Per qual cagione le hauete nere, & non d'altro colore?

G I O. B A T. Si come le galline biache furono sempre brastinate da gl'in-
tendenti, per esser deboli da alleuare, da conferuare, & perche fanno pochi
oui;

oui; così per contrario le nere sono lodate, per esser più forti di natura, più sapo-
porite, più sane, perche fanno maggior quantità di oui. & migliori de gli al-
tri. Et questo si vede per isperienza, che gli Eccellenti medici lodano a gli ama-
lati, che più tosto mangino delle polastre nere, che d'altre sorte, lasciando sem-
pre i maschi, perche sono manco sani di tutte le polastre, dicendo similmente
de gli oui. Aggiungendo che quelli delle polastre sono più sani, più delicati, più
pieni & più copiosi di latte, che non sono gli altri delle galline; & specialmen-
te quanto più queste sono vecchie. Et però ciascuno dourebbe rinouarle ogni
dui anni, o almeno ogni tre: percioche non solamente haurebbono maggior
copia d'oui, e migliori (per farne sempre manco numero, & manco buoni, le
galline; quanto più s'inuechiscono) ma ancora farebbono migliori da man-
giare, che non sono le vecchie, le quali, alle volte sono di tanti anni, che vi bi-
sogna vna cauallara di legna a farle cuocere.

VINC. Che cosa date loro da beccare tutto l'anno.

GIO. BAT. Io le dò più forti d'herbe, delle conciaturre di biade, de' mi-
gli, & de' legumi. Poi oltra che le dò della melica, delle ghiande peste, & del
pabulo raccolto col guadetro di tela ne i prati nuoui di Luglio, o d'Agosto, per
farle abbonar d'oui le dò parimente della semola cotta nel brodo della cuci-
na, del riso con la gusca, del miglio, & maggiormente del panico, & della ve-
na. Ma per ingrassar quelle, & i capponi per mangiare poi, non vi è cosa pari
al panello di feuo.

VINC. Che conditioni commodi vogliono hauere i pollari?

GIO. BAT. Non debbe esser posto il pollaro mai appresso alle habita-
tioni del patrone: percioche i polli sono fastidiosi, & sporcano, & molestando di
continuo la famiglia: & però stà bene che sia lontano dal casamento, & posto
à Mezo di con vn portico dinanzi tant'alto, che'l Sole nel verno possi pene-
trare per le finestre, & starui sotto le galline con gli altri polli à beccare, & ri-
posare. Il qual luogo sia più tosto grande, che picciolo, & c'habbia sopra vn so-
laro buono, ouer vn volto bene intonicato, bene imbiancato in ogni parte; &
ben mattonato il pavimento, accioche nè serpi, nè forzi, ò altri animali possi-
no noiate i polli. Non mancando a loro del beccare, del beuere, & del tenerli
netti, & accomodati del dormire, & del far ne i muri i suoi nidi, per fare gli
oui: mutandoui la paglia almen ogni due mesi; & hauendoui poi vna quantità
d'arbutuelli spessi non molto distanti dal pollaro, accioche vi stiano all'ombra
al tempo del caldo, & si possano conseruar da gli vccelli di rapina: I quali ar-
bori siano di più forti per modo di viuai, come sono opij, morari, pomi, peri, &
altri frutti per piantarli di tempo in tempo, secondo che son buoni, medesima-
mente rimetterli ogni anno. Et come sono nati i pollicini siano messi più tosto
dietro ad vn cappone, che alla gallina: percioche sono meglio alleuati, & difesi
da ogni vccello, & quella fa anco più presto de gli oui.

VINC. Come si fa per introdurre tal vccello, a questo vfficio?

GIO. BAT. Si piglia prima vn capone sano, e potente, & pelatolo tutto
sotto al corpo si ortica benissimo con ortiche forti, e dapoì s'inebria con suppe
di pane in vino, & così ebbro si pone in vn foglio, o altro vaso coperto d'assi, ac-
cioche non fugga. Et fatto questo per tre dì continui si pone sotto ad vn caso-
lo di vimini con vn policino c'habbia almeno vinti giorni: onde (per l'amore,
che li piglia) vi si dà il giorno seguente quei pollicini che si vole. Il quale, co-
me è

Come
debbe es-
ser posto
il polla-
ro.

Altri ri-
cordi per
i polla-
ri.

A far go-
uernare
i pollici-
ni da vn
cappone.

me è posto in libertà, si vede cose grãdi che fa nel pascerci, nell'allearsi, & nel custodirli. Perilche non s'olo s'impazzisce di loro, quanto fa ogni altro vccello de' figliuoli, ma ancora non gli abbandona mai nè dì, nè notte, sin che le polastre fanno de gli oui, & i polli son diuenuti capponi. Ma per hauer de' polli per tempo, si piglia vna galina Indiana passato Natale, la quale (essendo sana) si pone in luogo alquanto caldo con vinti, o vinticinque, oui sotto di galline nostrane. Da i quali (essendo cosi buoni, & ella ben trattata) in diciotto, o vinti giorni, escono tutti i pollicini, quali si pongono con lei sotto vn cassolo per giorni sei, o poco più; non mancando lor mai del beccare, & del beuere, sin che vanno fuori sotto alla sua custodia.

Come si possono hauere de' pollicini per campo. La qualità che debbe hauere il gallo. cõ più dori sue.

Parlando poi delle qualità che debbe hauere il gallo, dico, che si pigli non molto grande, nè molto picciolo: percioche non sono cosi commodi per le galline come sono gli altri. Il quale sia di piuma nera, o rossa, & con la cresta vermiglia, & ben crespa a guisa d'vna corona, & non mai piana, per esser cosa che lo dichiara d'animo vile. Et oltre ch'habbia la testa grande, il becco grosso, e curto, l'orecchie grosse, e bianche, gli occhi neri, la barba lunga, il collo alto, il petto largo, i piedi grossi, le vnglie forte, le ali grande, & la coda tant'alta, che le penne si riuolghino fin'al capo: sia anco, sopra tutto, innamorato delle galline, & audace per affrontar qual si voglia animale, che le volesse offendere. Et veramente questo animale non pur è necessario per le galline, ma ancora perche col cantare a certe hore di notte, sveglia i Religiosi, ad orare, i letterati a studiare, li artefici a lauorare, i viandanti a camminare, i mercanti a caualcare, i massari a carreggiare i linaiuoli a spatolare, e gli Agricoltori a preparare gli armenti per arare, per seminare, per adacquare, & per far dell'altre cose necessarie. Et però con ragion si dice, Che'l gallo è l'horologio de i cõtadini: Come anco lo prezano gli Alemanni, i quali lo portano in pugno; & non solo ne i paesi loro, ma ne gli altri quando vanno alla guerra.

Qual è poi quella creatura, che faccia fuggire il ferocissimo Leone signor di tutti gli animali quadrupedi, com'egli fa sempre? Percioche questo singular vccello ha nel corpo, e ne gli occhi certe virtù spiritali, e certi fortissimi spiriti (come dicono i Sapienti) che tantosto che si rappresentano alla vista di questo fortissimo animale, vi feriscono talmente le pupille de gli occhi, che li danno grandissimo dolore; Senza ch'egli è singolare nell'atto generativo, stando che non v'è altro vccello, che satisfaccia a tante femine, com'egli fa: nè che così animosamente le difenda da i nemici loro, & manco che sia così amoreuole nel participar con loro ogni cibo ch'egli troua. Et oltre ch'egli è singolare nelle cose dette è anco singolarissimo nel portare le penne alte come brauo, la barba come huomo, li speroni come caualiere, & la corona come Rè.

VINC. Veramente si può dire, che si come il Leone merita il principato de gli animali quadrupedi, cosi questo rarissimo vccello è degno di maggior lode di tutti i pennati.

Tenuto de i galli d'india

GIO. BAT. Douendou parlar'ancora circa il tener delle galline, & galli indiani: dico che ci vol vn giardino, o prato appresso alla casa: percioche oltre che si possono alleuare, & tener con poca spesa, si conseruano anco più facilmente d'ogni infirmità: conciosia che'l proprio loro è di pascersi di herbe, di animali, & di aere; ma vi bisogna vn gallo audace, & gagliardo: il quale passato l'anno, sarà perfetto per quattro, o cinque galline, almeno per dui anni. Et

come

come sono nati i polli, siano tenuti per vn mese in luogo non freddo, & non lasciati andar fuori, fin che sono ben coperti di piuma, o che faccia caldo; non mancando a pascerli di diuerse herbe dell'horto corte di pane, & di ricotta. Et benche costino assai nell'allearli; nondimeno perche sono delicati da mangiare, stà bene a tenerne, & massimamente ad ogni persona nobile, per honorarsene con gli amici quando questi maschi alle volte ne ho donati, & morti, che giungeuano a trenta, & trentacinque libre l'vno: onde le femine sono a pena le metà, le quali couano i loro oui d ogni tempo, & ogn'vna sedeci fin diciotto. Et perche è bene che quei polli nascano in Luna crescente (da che vengono tosto grossi) però si pongano a gli otto ò dieci giorni del nascimento di essa, che medesimamente nasceranno nel detto tempo.

VINC. Mai non ho voluto tener di questi vccelli: parte perche muoiono facilmente, mentre sono piccioli: & parte anco, perche sono sporchi, dishonesti, & horridi da vedere per conto della loro testa. Et oltra che stroppiano, & amazzano molte fiate i galli nostrani: i pollicini loro spendono anco quattro volte tanto nel beccare, che non fanno i capponi.

GIO. BAT. Ancora io lodo a tenere de i pauoni colorati soliti, ouer de i bianchi: percioche non pur sono bellissimi da vedere, & molto buoni da mangiare, ma si alleuano anco più facilmente de gl'Indiani: Senza che i maschi viuono i vinti, & vinticinque anni; & sono parimente guardia de i cortili, perche quando veggono gente, che non conoscono nell'entrare, auuisano quei di casa col gridar loro. È vero che hanno tre difetti dannosi a i patroni. L'vno, che consumano gli horti, quando non hanno vicini i giardini, ouer i prati. L'altro che per dimorar volentieri ne i luoghi alti de' casamenti rompono i tetti co i piedi. Il terzo perche sono molto lussuriosi, furiosamente rompono gli oui alle pauone, quando couano, accioche le habbiano in libertà loro. Et però lodo che all'hora sian poste in luoghi talmente ferrati, che non siano molestate: Ma meglio farebbe a metter quegli oui sotto alle galline nostrane; percioche gli couerebbono sicuramente, & le pauone attenderebbono a farne de gli altri in quantità. I quali siano posti in couo più freschi, che si può, & in Luna nuoua: percioche escono gli vccelli, & più quantità di maschi. Non mancando di dar'alle pauone da beccare, & bere vicino al nido, accioche non si leuino fuori, & raffreddiscano gli oui.

VINC. *Quantunque la carne del pauone sia delicata, & duri più tempo di ogn'altra tuttauia ho inteso ch'è di poco noarimento, di dura digestione, & genera humori melanconici.*

GIO. BAT. Parimente stà bene l'hauer due, o tre oche, & vn maschio (che così conuiene) le quali siano più tosto bianche, che berettine, per esser la loro carne migliore, & la penna più bella da vedere. Et questi vccelli, tanto più s'alleano facilmente, & vengono belli, quanto che son accommodati d'acqua corrente. Per tanto lodo metter a couare al tempo loro de gli oui assai, e più tosto sotto le galline nostrane, che alle oche, percioche ne faranno maggior quantità. Non ponendole più di sei, o sette per gallina (per esser grossi) & alle oche non più di quindici. Ma perche vi sono delle oche, che più tosto morirebbono di fame, che partirsi mai dal nido; però si dia loro da beccare, & bere talmente appresso, che senza leuarsi, posseno satisfarsi del lor bisogno. Poi come sono nati gli ochini, non si dia loro, per dieci giorni, se non ortiche tene-

re-tagliate minutamente con la farina, la quale sia più tosto di miglio, che di frumento, dandoli dappoi delle lattuche, o maicole, o altre herbe simili.

VINC. Fuori che le oche sporcano doue habitano, & danneggiano l'herbe col beccare, & con lo sterco loro; nel resto mi piacciono, perche sono buone da mangiare di prima penna, & quando han più tempo, essendo grasse, oltre che sono vtili per la penna, & perche col lor veggiare sono guardie fedelissime di notte, come mostrarono nel Campidoglio di Roma, quando destarono le guardie: le quali, combattendo valorosamente ributtando i nemici, ch'alhora entravano.

*Dello al
leuare le
e tenere
delle an-
itre.* GIO. BAT. Appressio lodo a tener delle anitre; le quali (fuori che sono più picciole dell'ocche sono però quasi d'vna medesima specie. Vero è che il proprio loro è di stare, & pascersi nell'acque, & massimamente nelle correnti, & basse che siano fangose, o almeno herbose. Non lasciandole andar nelle peschiere, atteso che mangiano i pesci mezzanetri, & non essendou tali acque, bisogna che habbiano vna fossa d'acqua più tosto larga, che profonda, & sempre come piena. Onde, essendou commodità di queste cose, & di cortile grande, stà ben'a tenerle in copia; percioche, non tanto si alleuano facilmente, & sono buone da mangiare: ma ancora sono vtili per la loro penna (la quale è migliore, & più minuta, & più sana per dormirmi sopra, che non è quella delle oche) & perche fanno de gli oui assai: i quali, benche non siano così perfetti per gli ammalati, nè così delicati, come sono quelli delle galline, sono però buoni fritti, in torte, in minestre, & altri modi. Oltre che si possono così metter sotto alle galline per couarli, come alle anitre. Tenendole però all'hora in luogo serrato, accioche non si partano dal nido, & vadano a bagnarsi, perche ritornando così sopra gli oui, non farebbono più buoni.

*Dello al
leuare le
anitre In-
diane.* Similmente lodo a tener delle anitre Indiane, si perche sono più grosse di corpo, come perche mai non stridono. E ben vero, che fanno pochi oui, & sono difficili d'alleuar gli anitri; senza che i maschi non sono così buoni il primo anno come sono i nostrani per conto del generare, & perche sono meno lussuriosi. Et però vi vole gran diligentia nell'alleuarli per quindici giorni, dandoli solamente del pane trito, dell'acqua assai ne i vasi doue si tengono aggiungendoli dappoi della semola, & lasciandoli andar all'acqua di fossa, & corrente; accioche possano pascersi d'herbe, & d'altre cose secondo la lor natura.

*Dol' ter-
za sorte
di anitri
utili.* Poi a volerne alleuar assai, si pongono due anitre no strane per ogni maschio indiano; percioche fanno de gli oui in quantità, & gli anitri grossi: quali si allenano più facilmente, & non assomigliano a quei forestieri, & manco a i domestici. Et oltre che sono di buona carne, & grossi di persona, non stridono mai, & fanno de gli oui d'ogni tempo, da quali però non nascono mai anitri alcuni, per esser nati di due sorti, come anco fanno i muli, con le mule.

VINC. Mi piace talmente questa terza sorte di anitre, che per lo auenire vi prometto di non alleuarne, nè di tenerne d'altre.

*Tratta-
to delle
colomba-
re.* GIO. BAT. Ancora sommamente io lodo l'hauer vna buona colombara, & più secondo la possibilità di ciascuno, percioche è cosa di utilità, & commodità per più mesi. Ma, volendole buone, vogliono esser separate da gli arepiti, dalle genti, da gli arbori, & dalle vie correnti altramente sono molestati i colombi: & insidiati da gli uccelli di rapina. Et però (essendo possibile) stanno bene ne gli spatiosi siti, & coltiati, & vicine alle acque correnti, accio-
che i

che i colombi non vadino lontani a beccare, & bere in luoghi sospetti d'esser amazzati, o presi. Fabricadole però non troppo alte, accioche i colombari volini sù, & giù con men fatica, & che siano poste sopra l'Austro; perciocche si compiaccono molto del Sole, quando batte ne i terri, ne i corridori, & per etra per li finestroni, o lucernoni: & specialmente al tempo del verio. * Non facendo finestre picciole per entrare, & per vsire verso tramontana, ma dalle altre parti: si ouero essendouene per la state, perche rendano fresco, siano chiuse innanzi del freddo. * Conciando talmente di dentro, che non vi entrino gatti, nè forci: intonicando, & imbiancando cosi di dentro, come di fuori, & mettendo anco sopra i cantoni le sue lamette; perciocche oltra che i colombi si compiaciono della bianchezza, non sono ne anche cosi insidiat, & mangiati dalle serpi, dallo lucerte, o da i gatti, e forci come spesso volte occorre nell'altre colombari. Si entri poi per pigliar i pipioncelli, o per farui altra cosa, solamente per la vsiera fatta a posta nel solaro, con scala da mano, & come si vien fuori (ferata prima la detta vsiera) sia subito posta per terra accioche qualche animaletto non vi rampasse, & entrasse. Non mancando a fornir le colombari di nidi per habitatui, & concaui i colombi; i quali siano d'assi, di quadrelli, & di cauagnoli tessuti, accioche i colombi (secondo l'humor loro) habitino in quello, & non in quell'altro: accommodando però quei nidi di mano in mano; ascendendo fin'al tetto, sotto il quale sia intauellato, & imbiancato, ponendo i cauagnoli nel mezo sopra le perriche, & canteri per accommodar meglio i colombi: nettando tutti i nidi più volte dello sterco, & d'altre cose; & massimamente nel gran caldo; perciocche alle state abbondano talmente di pedocchi, & camele, o tarme che li conducano co i pipioncelli: quasi alla morte. * Oltra che bisogna non solo nettare benissimo tutti quei nidi, come ho detto, ma ancora al Marzo, & al principio di Nouembre con tutto il pauimento, & ogni altro luogo. *

A fornir poi vna colombara, si pigliano i pipioncelli di buona sorte, & non mai de' bianchi (per esser i primi veduti, & amazzati da gli uccelli di rapina,) & si pongono dentro in libertà, con darli da beccare, & bere col cornetto due volte al giorno, fin che beccano per se medesimi; & di più vi si cavano le penne maestri: come sono per volare, accioche vi stiano cosi almeno per cinquanta giorni: Che vsendo dapoi, non mancano a ritornare, & perseverare, come se vi fossero nodriti da i padri loro: Pigliando però solamenta di quei, che sono nati di Maggio, perche non sono offesi da freddo, & sono di maggior prosperità per crescere, & per bruscarsi più presto il lor viuere. Ma per ampliare ogni colombara per l'anno seguente, si lascia andare tutti i pipioncelli, che nascono da Maggio fin'a Settembre: ma gli altri anni solamente quei di Giugno, per essere quella stagione buona, per non mancar lor il beccare di tempo in tempo fin'al San Martino.

Io saprei dir alcune vie per riempir le colombari de' colombi di altri, ma perche non è cosa Christiana a spogliar qual si voglia, non sia mai vero che lo palesi. Ricordo bene, che non si manchi di dar da beccar a i suoi quando non ne trouano in campagna; & massimamente d'Aprile, & di Maggio, per hauer sotto gli oui, o scossi i pipioncelli, & darli più tosto del miglio, o panico, o granaccio cauato dalle biade, ouero del pabulo che costa manco. il quale è anco perfetto per le quaglie, & per li polli: non dandoli a quel tempo orzo, ne spelta, ne vena,

vena, ne melica, o legumi; perciocche i pipioncellini, non li potrebbero inghior-
tire, se non malamente. Et per minor spesa si dia di Dicembre, di GENAIO, di
Febraio, & di Marzo de' vinaccioli; per li quali. oltre che viueranno quei co-
lombi non couaranno ne anche sin passato Marzo: onde quanto più tosto co-
uano, tanto più facilmente i pipioncelli muoiono di freddo. Et per questo lodo
che all'Ottobre si pongano le vinaccie con le guscie in quantità mucchiate in
qualche parte separata del cortile, accioche i colombi possano intertenersi con
quelle, quando altroue non trouano da beccare; & massime essendo coperta la
terra dalle neui: scoprendo però quando fusse neuicato. * E però chi darà ab-
bondantemente da beccare a i loro colombi ne tempi necessarii, non tanto ne
cauerà sempre buona vtilità, poiche non mai si partiranno, ma ancora venen-
done de gli altri; quali i loro patroni sono scarsi, gli acquistarà con buona con-
scienza.

VINC. Certamente che vna buona colomba è di più vtilità, & di minor
incommodità, che non sono gli altri pennati, che si alleuano in casa, perciocche
si procacciano la maggior parte del tempo il lor viuere, & ordinariamente fan
no sei, & sette volte gli oui all'anno, & più ne farebbono, & venirebbono mag-
giormente grossi, quando si cambiassero le colombine casalinghe, come sono
nate di otto giorni, con quelle delle colombarie accioche si accompagnassero,
con quei maschi; ma fatte con tal modo che i padri non se ne accorgessero, non
ponendoui però maschi casalinghi, perche si accompagnerebbono con quelle
della lor sorte, & ritornarebbono di compagnia ad habitar al basso.

De' colo-
bi casa-
linghi.

GIO. BAT. Non solamente mi piace questa mescolanza per le cause, che
dite, ma anco lodo, che si tenga di puri di casalinghi qualche numero, quali
siano però appartati dall'habitatione, accioche non la sporchino, & disturbino
la famiglia, oltre che couaranno, & nodriranno con più commodità i loro pi-
pioncelli. Onde essendo di buona sorte, & ben'accommodati di stanza, & del
viuere, sono sempre più vtili, più grassi; & più delicati di tutti gli altri.

VINC. Hora che mi hauete detto de gli vcelli, che commodamente si
possono tener ne i cortili, vi prego, che mi ragionate delle peschiere.

Tratta-
to delle
peschie-
re.

GIO. BAT. Quando vi sia commodità di acqua corrente, & di sito a pro-
posito, è cosa buona a farne vna bella interno al giardino, ouer' al casameto (se
tanto si può) a modo d'vna fossa; perciocche sarà sempre vtile s'ella sarà talmen-
te accommodata, che non si possa rubbare, o fuggir' il pesce, o romper' il vaso.

Voi vedete, quanto è bella la mia, la quale non pur è larga vinti braccia, &
longa seicento, ma vi entra l'acqua di continuo per la portella concia con la fe-
ratella fatta con più buconi piccioli, & poi esce nel capo di sotto per vn'altra
più spessa di buchi di modo, che non vi può vscir forte alcuna di pesci, & ha tal
forte siepe di spini nella ripa della possessione, che niuno può entrare per rub-
barlo da qual si voglia hora.

VINC. Si come veggio che questa peschiera è vna delle più belle, & del-
le più grandi, & delle più fornite di pesci grossi, & piccioli di tante altre di que-
sto paese: così desidero di saper il modo che voi teneste nel fornirla.

GIO. BAT. Tantosto che hebbi fatto il vaso con le ferraglie mandai di
Maggio al fiume d'Ollio a comprar diuersi pesci (per esserne allhora abbon-
dantia, per andare in amore) cioè carpene, dorade, cauecini, barbi, e tenche. I quali
feci portare da dui caualli in quattro barili cō cambiarle l'acqua più volte: ol-
tra che

tra che gittai dentro gran copia di gambari, lamprede bozzie ferle, & veroui tolti nell'acque nostre, a tale che in vn'anno l'hebbi fornita, come vedete. Ma non vi possi lucci, perche, come sono grossi, viuono solamente de gli altri pesci: cosa che non fanno quelli che ho detto; per non hauer i denti, come hanno questi. Et però chi vuol buona peschiera, non solo non vi ponga luccio alcuno: ma venendoui, o nascendoui, non manchi a leuarli fuori, altrimenti distruggeranno in poco tempo tutti gli altri.

VINC. Tanto più è da lodare vna peschiera buona, quanto che non è di spesa alcuna, ma di assai commodità, di certa vtilità, & piena d'allegria nel mirar l'acqua, & nel veder vagare, & guizzare i pesci.

GIO. BAT. Io haueteu animo di ragionarui intorno al gouerno delle api, ma perche vi farebbe da dir' assai, & che'l Sole ci mostra c'habbiamo parlato lungamente, metteremo questo trattato ad vn'altro giorno.

VINC. Iddio sà quanto vdirò volentieri questa diuina cosa, percioche è di poca spesa, & di grande vtilità. Ma non parendoui di ragionare adesso, vi prego innanzi, che ci leuiamo, che mi chianate almeno alcune cose, che desidero sapere cominciando a mostrarmi qual'è meglio a scaluare gli arbori all'Autunno, o alla Primavera.

GIO. BAT. L'opinione d'alcuni eccellenti Agricoltori nostri è, che in questo paese non si scaluino innanzi al verno; percioche soprauenendo gli eccessiui freddi, patiscono talmente nelle parti doue son tagliati, che tardano più anni a venir floridi come di prima: oltra, che spesso volte seccano, come s'è veduto nel tagliare i boschi, & specialmente in quelli della nostra Città. Perche non curandosi coloro, che li pigliano del tanto male che vi fanno nel tagliarli auanti il verno, li tagliano per la lor sola, & propria commodità, cosa che non farebbono quando fossero lor proprij. Et però gl'intendenti, che ne hanno, nò solamente non li tagliano dal piede in quel tempo, ma vedendo quelle legne, obligano i compratori a non tagliar, fin che non è passato S. Antonio, & per Luna crescente; E ben vero, che per brusciale, durano più su'l fuoco, se sono tagliate per Luna vecchia.

Del scaluare gli arbori.

VINC. Ancor io ho sempre offeruato questo nel tagliare i miei boschi di Piedemonte, & massimamente quella parte che giace di dietro de' monti per esser più sottoposta alla Tramontana, & a i grandissimi freddi. Oltra che ho ancora offeruato a non scaluare sorte alcuna d'arbori, quando si trouano bagnati, perche sò quanto all'hora patiscono.

GIO. BAT. Similmente vogliono, che più tosto piantino gli arbori, che van troncari patsato ch'è mezo Gennaro, & per Luna nuoua, che piantarli innanzi al verno; Percioche, venendo i potentissimi freddi, patiscono grandemente in quelle parte ch'è appresso al taglio. Ma lodiamo però, che sempre si facciano le buche, o fosse almeno per doi, o tre mesi auanti, che si piantino, & offeruano non meno l'altre cose, che vi dissi l'altro hieri nel piantar i giardini.

Del piantare gli arbori troncati.

VINC. Si come mi hauete ragionato del battere le biade, aspetto parimente, che mi diciate come voglion esser le are.

GIO. BAT. Bisogna che siano parimente alquanto releuate, & penden-
ti a mezo giorno, & talmente libere dalle muraglie, & da gli arbori alti, & fol-
ti, (& specialmente da Oriente, & da Occidente) che i venti vi possano giocare
nel parlar i grani: facendole anco lontane da gli horti, da i giardini, & dalle vi-
gne,

Trattato della are per batter le biade.

gne, perche altrimenti patirebbono per la poluere, & per la bulla che d'indi e-
scono. Siano poi ferrate d'ogn'intorno di legnami, o siepi basse, o per altri mo-
di, accioche non siano calpestrate da i bestiami, tenendole non meno ben con-
cie di terreno proportionato senza pietre, o ghiaia, o sabbia, & che non si fessi:
ma egli stia ben liscio, & ben'vguale. Coprendole dapoi con paglia, o stoppia,
o con meligazzi, quando non s'adoprano, accioche non siano danneggiate da i
venti, dalle pioggie, dal gelo, & dal Sole. Ordinandole poi innanzi, che si co-
mincino a batter fuor i grani, con l'acqua mescolata con lo sterco de' boui, ac-
cioche s'inastrichino benissimo, & stian ben salde alle percosse, che vi si fanno
co i fielli, co i ritoli, o co i caroli. Hauendo vn portico aperto, & tanto lungo
quanto elle si trouano larghe, per ridurui sotto i grani netti, o fatti fuori sola-
mente quando soprauengono le pioggie all'improuiso, & non meno al Settem-
bre & all'Ottobre, quando il tempo non è fermato, per farui fuor i migli, & iui
seccarli al Sole, che all'hora vi batte sotto quasi tutto il giorno.

VINC. Poscia, che son chiaro di questi ricordi, vi prego che mi diciate an-
co i mezi, per li quali si può sperar d'hauer copia di frumento, & altri grani.

*Discorsi per cono-
scere il
buono, e
cattiuo
ricolto.* G I O. B A T. Cose assai si potrebbero dire intorno a questo che mi chie-
dete, tuttauia la prima è, che si rompano i terreni con l'aratro nel gran caldo,
scere il accioche siano, come più volte ho detto, trasitti ben dal Sole, il quale li matu-
buono, e ra, & gl'ingrassa, & li netta benissimo.

Poi bisogna che le biade nascano bene, & che'l verno vada asciutto, & con
gran freddo; percioche andado così per tutto Gennaro, oltra che le biade mag-
giormente figliuolano, i vermi, & altri animalletti non le mangiano sotto ter-
ra. Ma vi resta che la primavera, & altri mesi seguenti facciano secondo, che
desiderano gli eccellenti Agricoltori, i quali per prouerbio anco dicono.

Il gelo di Gennaro, il mal tempo di Febraio, i venti di Marzo, le dolci acque
d'Aprile, le ruggiade di Maggio, il bel mietere di Giugno, il buon battere di Lu-
glio, le tre acque d'Agosto per buona stagione, vagliono assai più che'l caro, &
buoi d'oro del sauo Salomone.

VINC. Ho più volte vedito questo prouerbio da gli esperti, ma ne dice-
uano anco vn'altro per conto del mal raccolto.

Maggio hortolano. Assai paglia, & poco grano.

*Di quan-
to danno
sono la
pioggia,* G I O. B A T. Sempre le molte pioggie furno dannose a tutti i grani, &
alle viti, quando producono i pampini, & più nel fiorir le viti, & gli arbori frut-
tiferi. Senza che li nucono molto i freddi, & le nebbie che, vengono a quei
tempi, & anco fioriscono all'Agosto.

VINC. Dapoi che parliamo della varietà de' tempi, vorrei sapere anco-
ra i segni che occorrono, quando ne i gran caldi, il bel tempo è per mutarsi in
pioggia.

*Segni,
che se
veggono
innanzi
le piog-
gie, quan-
do è du-
ro il tem-
po.* G I O. B A T. Parlandoui da Agricoltore solamente, & non di Astrologo,
dico che tanto più segni mostra il tempo, quanto più per molti giorni non è
pionuto. Come per vn giorno, o dui auanti si veggono la notte più numero di
Stelle, la Luna circodata di vapori, & che gli armenti saltano, gli asini ragghia-
no, i iupi urlano, & gli vcelli non cessano di volare, i galli di cantare, le mo-
sche, vespe, tafani, & pulici di moficare, i delfini, & altri pesci di guizzare, le
rane, & rospi di gridare, & le bisce, & benole di vagare, oltra che'l sale si fa hu-
mido, le cloache maggiormente puzzano, & le creature humane finalmentg
none

non ripofano. Ma ancora è gran fegno quando il Sole la fera innanzi s'infacca ne i nuuoli, & che la ruggiada cade più del folito.

VINC. Similmente vorrei fapere come fi debbe gouernar l'huomo nel vender le biade, per effer cofi mutabili di precio.

GIO. BAT. Due vie ho vedute offerarfi da gli huomini pratici. L'vna è, che non le vendono quando fono in vil precio, & poi come afcendono, quando più gli altri le tengono, effi fempere le vendono. L'altra è, che quando vagliano conueniente precio, ne vendono vna parte, come farebbe al Carnonale, l'altra alla Pafqua (fe la campagna è bella) & il refto al Maggio. Et a quefto modo non fi può fallare: percioche fi vien ad offeruare quel prouerbio, che dice.

*Ricordi
del ven-
der le
biade.*

Meglio è vendere, & pentirfene, che tener, & difperarfene.

Ho poi veduti alcuni esperti, che quando vendeuano le biade morbide al Marzo, nafcondeuano le chiau di granari; ma come a quel tempo era la terra bene fcoperta, fi metteuano a venderle; percioche, fi come quefto dà fperanza di gran ricolto, cofi quando è morbida, fa temer nõ poco d'hauerlo cattiuo.

VINC. Tanto più mi piacciono quefti ricordi, quanto che più volte ho veduto alcuni tanto crudeli, & pertinaci nel tener le biade, quando erano pregiate, che poi per effer abbaffate di pretio affai, fono poco men che morti di dolore, & altri fi fono impiccati per la gola.

GIO. BAT. Auuertifca però ogn'vno a non mifurar quelle biade, che fono ftate annucchiate per alcuni mefi, & anni, fe prima non fono ributtate con pale da vn luogo all'altro; perche altrimenti perderà fei, & fette per cento. Vero è, che la linofa fa al contrario: atteso che, effendo fatta di Luglio, & d'Agofto (non hauendo molta herba) fempere al San Martino fi troua di più fette, & otto per cento. Et quefto auuiene: percioche quando fi fa fuori, tal femenza al detto tempo, è talmente riftretta dal gran caldo: che l'oglio (ch'è dentro) fenrendo le prime pioggie, o freddo, fubito fi gonfia, & crefce come ho detto.

*Altri ri-
cordi per
le biade,
e' lino-
fe.*

VINC. Che dite voi ancora intorno al vender i fieni.

GIO. BAT. Non fi vende mai quel fieno a mifura, ch'è tagliato, tenero, ma fi ben'a pefo; percioche l'esperientia ci fa vedere, che quanto più è fegato men maturo, tanto più fi calca infieme, onde fi come mifurando fi mostra poco: cofi pefandolo fi troua effer affai più di quello, ch'è ftimato. Et per contrario, quando è tagliato troppo maturo, non è da comprarlo a mifura, per moftarfi più di quello ch'è a pefarlo. Ma fia fempere venduto ogni fieno di anno in anno: perche tenendolo, quanto più è vecchio, tanto maggiormente peggiora in bontà, & nel pefo.

*Ricordi
del ven-
der de i
fieni.*

VINC. Non accade dir quefte cofe a i Bergamini, & manco a pecorari: perche fono per natura talmente aftuti, che tantofto che han veduto il fieno, giudicano con quanto vantaggio lo pollono pigliare. Et però ci refta che finiamo per effer tardi. Dimane, non occorrendomi altro in contrario farò da voi fecondo il folito.

GIO. BAT. Et io vi afpettarò più che volentieri.

Il fine della Decima Giornata.



L'VNDECIMA GIORNATA

DELL' AGRICOLTURA,

DI M. AGOSTINO GALLO.

Intorno alle vacche, vitelli, giuuenchi, & buoi.



ESSENDO ritornato M. Vincenzo Maggio l'vndecimo giorno da M. Gio. Battista Auogadro nell' hora solita, e ritrouatolo sotto la sua bella loggia, ch'egli riceueua danari dal suo malghese per lo secundo termine (stando che simili pigliano i fieni a pagarli al Marzo: seguente al Maggio, & Settembre, per terzo: come anco essi vendono i loro formaggi a i mercanti co' medesimi patti) & salutatosi l'vn l'altro secondo il solito, dapoï c'hebbeno fatti i loro cènti, il Maggio guardando l'Auogadro disse.

Diman- da fatta a Scaltri- vo mal- gheso in- torno gli armenti. Poscia che Iddio ci ha mandato il vostro Scaltrito (nome conueniente a i pari suoi: poiche generalmente sono i più astuti d'ogni altra qualità, & professione di persone) mi sarà gratissimo, che per hoggi almeno ci dica della professione sua, secondo che di cosa in cosa li chiederemo.

GIO. BAT. Et questo tanto più mi sarà caro quanto che all'Agricoltura non è cosa più conueniente, e più vtile de gli armenti. I quali non solamente furono tanto stimati da gli antichi, ma sono ancora più, che mai preggati da noi Bresciani, percioche non potremmo coltiuare la terra al modo, che facciamo quando ci mancassero, nè haueffimo chi mangiasse i nostri fieni, nè chi ci desse tanta copia di formaggi, & altre buone cose, che cauiamo da i lati, & dalle carni loro, oltra che habbiamo vn tanto beneficio dallo sterco loro, ch'egli è cosa incredibile.

SCAL. Mi piace che conosciate la utilità, che vi prestano questi benedetti animali; ma se anco conosceste voi altri nobili la felicità d'alcuni nostri malghesi, & pecorari, ho quasi per fermo, che molti abbandonarebbono le lor gràdezze per godere la libertà, & la quiete, che si troua in questa professione.

VINC. Quantunque. Scaltrito mio potreste dire il vero; nondimeno (per esser mia intentione, che ragioniamo solamente delle quattro età de i bestiami detti) mi direte per adesso de i vitelli, & vitelle, de i giouenchi, & giouenche, de i buoi, & vacche che si trouano in prosperità, & poi quando sono vecchi;

riser-

riferbando a ragionarui della felicità de i Pastori (ilche mi farà caro intendere) ad vn'altra hora.

S C A L. Non solo io son prontissimo a parlarui (pur che sappia) di quanto mi domandate, ma dimostrarui ancora quanto errano coloro, che non apprezzano le vacche, lequali ci danno sempre vitelle, & vitelli che sono talmente delicati da mangiare (essendo in perfettione) che non vi è altro animale quadrupede, che sia pari a loro. Et oltra che ci accomodano di tanta copia di latte, che mangiamo d'ogni tempo, del butiro, formaggio, fiorito; & ricotta, cauiamo parimente tanti danari di queste cose, che paghiamo benissimo i fieni, i pascoli, & viuiamo honoreuolmente da pari nostri.

V I N C. Quanti giorni fate voi lattare questi animali, accioche siano perfetti da mangiare?

S C A L. Benchè vi siano molti di noi in questo paese, che li amazzano come passano 25. o trenta giorni, tuttauia sono più delicati quando sono ben pasciuti di latte i cinquanta, e i sessanta. Ma questo non si osserua se non quando il formaggio val manco (a tanto per tanto) di quel che fanno le carni: Et per contrario, quando i formaggi si vendono i dieci e dodici marcelli il peso (come già più anni sono stati di questi precij) non è marauiglia, se pochi sono, che diano il latte più di trenta. Quante
giorni si
fan lar-
tare i vi-
telli, &
vitelle.

G I O. B A T. Per qual cagione, di tanti malghesi che siete in questa Villa, niuno vi è, che alleui almeno le vitelle più belle, & di buona sorte (come soleuano) & non venderle co' vitelli a i beccari, per comprar poi le vacche in altri paesi, come fate?

S C A L. Si come (fuori le primarole) soleuano alleuare quasi tutte quelle che dite, quando i fieni ci costauano solamente cinque, o sei lire il carro di cento pesi: hora che ci costano (già più anni) le otto, le dieci, le dodici, & fino le quattordici, non è possibile ad alleuarle; percioche ci venirebbono troppo care: Onde, per pratica vediamo, ch'è meglio a comprar le vacche altrove di quattro, o di cinque anni, & che sono pregne per otto, per dieci, & per dodici scudi l'vna, che alleuar le vitelle, conciosia che non haueressimo utilità alcuna, fin che non hauessero almeno tre anni: come ordinariamente non vi diamo il toro; fin che non sono di vintiquattro, o di trenta mesi, & poi ne stanno altri noue, innanzi che partoriscono. Di modo che considerando che non mangiarebbono meno di sei, o di sette carra di fieno in questo tempo, & la spesa de i pascoli, & i pericoli del morire, & anco che non venissero di buona, & bella sorte, pazzia grande farebbe la nostra quando le alleuassimo. Et però le compriamo a nostro piacere in Valcamonica, in Voltoлина, o più tosto nelle terre de' Grisoni, ouer de' gli Suizzeri, per esser grandi, & di buona sorte, sì perche le alleuano con poca spesa, per l'abbondanza grande de i pascoli, & de i fieni che sono in quei paesi montani: & sì anco perche le pigliano (quasi sempre) che sono della gravidanza seconda: conciosia che vediamo le qualità dalle terre loro, lequali mostrano più di tutte le altre cose della persona, il poco, o il molto valore d'ogni vacca.

V I N C. Che buone regole osseruate voi malghesi nel comprare queste vacche.

S C A L. Primamente (sopra ogni cosa) le pigliamo che siano nate, & alleuate ne i luoghi aprichi, & non mai ne i vaghi; percioche, si come in quelli Cio che
si debbe
osservar-

va nel cò sono di tal forte, che durano buone i dodici, i quattordici, & sedici anni; così
 prar le in questi sempre restano deboli, e viuono buone poco tempo.

vacche. VINC. Come fate a conoscer distintamente questo, quando le compra-
 te alle Fiere, doue ne vengono a migliaia?

SCAL. Le conosciamo di vna in vna facilmente; percioche quelle de i
 monti folui, hanno la testa picciola; i corni curti, & i peli spessi, molli; &
 bassi; & quest'altre delli valli, o de i monti verso Tramontana hanno la testa
 grossa, i corni lunghi, & i peli rari, duri, & lunghi: Lequali lasciamo a i bec-
 cari, che le pigliano con manco precio dell'altre, per amazzarle. Onde quā-
 do siamo per comprar le vacche che vogliamo, le pigliamo ne i tempi che pa-
 tiscono, o alle fiere, più tosto, che quando mangiano i fieni; percioche non
 pure le vediamo benissimo nel mouersi con tutte le parti della persona, & se
 sono pregne, o nò; ma vedendo i denti, sappiamo ancora di ch'età sono; &
 trouando che siano di testa allegra, & curta con gli occhi grandi, e neri, le
 corne non lunghe, le nari larghe, le orecchie pelose, la persona lūga, & gros-
 sa, le tette ampie, & lunghe (poiche in quelle consiste la maggior vtilità d'o-
 gni vacca) il pelo molle, curto, & ben rosso alquanto oscuro, le accettiamo
 volentieri.

VINC. Qual sorte di tori vfate voi per migliori.

Quai to SCAL. Abbiamo sèpre per buoni quelli, che sono lunghi, ma non trop-
 ri sono po alti di peli ben rossi, ouer oscuri, in parte, di spalle larghe, di gambe gros-
 buoni, ei se, di corpo stretto, & tondo, di petto largo, di collo grosso, di giogaglia che
 per quā- vada ondeggiando, di testa curta, di fronte largo, di ceruice superba di faccia
 to tempo spauenteuole, di occhi neri, & grandi, di corna curte, acute, grosse, & nere:
 & di coda lunga, sottille, & ben pelosa.

VINC. Vorrei saper ancora, a quante vacche può supplir vn toro; &
 per quanti anni può esser a proposito per esse.

SCAL. Essendo il toro della statura che ho detto, & di natura potente,
 & di mesi quattordici, può satisfar benissimo a quaranta, a cinquanta, & a ses-
 santa vacche, fin che ha compiuto quattro anni; ma come passa questo tem-
 po, è pazzia a non mutarlo, & senza castrarlo, venderlo a i beccari.

GIO. BAT. Voi dite due cose contrarie a quello, che dicono gli Anti-
 chi, l'vna che vogliono, che'l toro sia perfetto nel generare da i quattro an-
 ni, fin'a i dieci, & dodici, l'altra che dui tori siano necessarij a sessanta vacche

SCAL. Può stare che quegli Antichi haessero tori di tal natura, ma a
 noi malghesi di questo paese, non conuien'osservare niente manco per espe-
 rientia continua.

VINC. Come possono montar sopra le vacche quei tori, che sono di
 quattordici mesi, o di poco più tempo?

SCAL. Voi sapete, che in assai cose doue manca la natura, l'huomo s'in-
 gegna di supplir con l'arte. Ilche facciamo ancora noi malghesi in questo ca-
 so che dite: percioche, quando i tori sono giouani, & bassi; facciamo vna
 buca talmente larga, & commoda, che ogni vacca vi possa stare; onde tro-
 uandosi quel toro tanto più alto nel terreno non cauato, può commodamē-
 te far ciò ch'egli desidera. Et più dico ogni volta che qualsuoglia toro ha
 fatto l'officio suo, non manchiamo a legar quella vacca perche altramente,
 egli ritornarebbe al medesimo effetto, & si consumarebbe in poco tempo.

VINC.

VINC. Da qual tempo offeruate voi di dar il toro alle vacche preparate, acciocche maggiormente vi diano il latte a proposito per far miglior formaggio?

SCAL. Il vero tempo di dar loro il toro, è il Febraio, & il Marzo, & *Da qual tempo ha bene adare il toro alle vacche.* non ne gli altri mesi anteriori, ancorchè elle fussero preparate, stando che ordinariamente ritornano più volte a prepararsi nel tempo della primavera, perciocche partoriscono poi di Nouembre, o di Decembre; onde vengono a dar il latte a quei parti, quando mangiano i fieni, il quale non è così buono per far formaggi delicati, com'è quando si pascono d'herba dopo mezo Febraio fin per tutto Ottobre; Et questa è la vera via di tener le vacche affilate, come noi diciamo, & non fare, come alcuni offeruano: i quali non s'ingegnano a dar il toro a i tempi detti, e manco a far preparar le vacche quando tardano a settimane, & mesi; & però non è marauiglia se poi da ogni tempo hanno noui parti, & noui latti, disordine veramente grande, & che sempre apportano loro danno assai.

VINC. Che modi offeruate voi malghesi, per far venir le vacche al toro, come usate di dir così?

SCAL. Si come il mio Magnifico patrone (che mi ode) fa produr tanta copia di buon fieno a' suoi prati, per cagione del letame, & poluere ch'egli dà loro ogn'anno abbondantemente, così per lunga pratica conosco che quanto più dò del fieno buono, del pannello di linosa, & del sale alle mie vacche, tanto più abbondano il latte, & stanno grasse, & morbide talmente, che non fallano (dapoi c'hanno partorito) di prepararsi al toro in termine di dui mesi, o poco più. Et però errano grandemente coloro, che pensano di cauar frutto assai dalle lor vacche, benche le diano poca pastura, & manco pannello, & sale, che se fussero liberali nel trattarlo bene; non solamente cauerebbono la medesima utilità, che faccio io dalle mie: ma se dessero del sale ancor'ogni giorno alle vacche, che tardano fin che preparassero, non ve ne sarebbe alcuna, che non facesse il medesimo, che fanno le mie. *Modipar farvenir le vacche al toro. Quanto errano coloro che non sono liberali verso le vacche.*

GIO. BAT. Più volte io ho detto a questo proposito, che se tutti i malghesi offeruassero di dare ad ogni vacca (che sia di corpo grande) poco men di carra tre di buon fieno, e tanto pannello, & sale, come fate voi, son certissimo che tutti diuenteriebbono ricchi, come dapoi che fate mangiar dalle vostre il mio, ho veduto d'anno in anno, che sempre hauete auanzato qualche somma di scudi; oltra l'hauermi pagato liberalmente a i termini, & hauer mantenuta vostra famiglia benissimo secondo i pari vostri.

VINC. Dapoi che voi malghesi mandate le vacche di Maggio a pascer nelle nostre campagne & di Giugno poi in monte, acciocche pascano in quelle herbe fresche, & morbide fin che le ritornate anco alle campagne doppo S. Bartolomeo, ouero alle cascine hauendo tolto i fieni; vorrei saper da voi, quando le pascate di fieno, s'è cosa buona a tenerle ben calde nelle stalle al tempo del freddo, & massimamente essendo eccessiuo?

SCAL. Solamente gli huomini ignorati, & auari le tegono talmente rinchiusi nel caldo a quel tempo, che le ponere vacche non mangiano la metà del fieno, che mangiarebbono quando fussero tenute nel caldo mezano, come fanno i liberali che tendono alla utilità maggiore: perciocche per isperienza veggono, che quato più mangiano buon fieno, tanto maggior copia di latte producono. *Che le vacche non siano tenute troppo calde nel tempo del verno.*

VINC. Poi che tenete le vostre vacche morbidamente, vi prego che mi diciate anco quanti pefi di latte vi danno all'anno, oltra il lattar de vitelli, & vitelle.

Quanti
pefi di
latte deb-
be fare
un buo-
na vac-
ca.

SCAL. Auuenga che ordinariamente molti di noi fi contentano quando (computando l'vna vacca con l'altra) fa cento pefi di latte: nondimeno io non mi contentarei se le mie non passaffeno centouinti, & centotrenta; per cioche ve ne sono quasi il terzo, che giungono, fin'a cento quaranta per ciascuna. Et questo ci fa vedere (come ho detto) quanto importa a pascerle bene, & non a sparagnare il lor mangiare, come vien fatto da molti, che non hanno giudicio.

Quanti
pefi di
latte vi
vuola fa-
re un for-
maggio
salato di
dui pefi.
Perche fi
fanno i
nostri
formag-
gi nò più
di dui pe-
fi.

VINC. Quanti pefi di buon latte vi vuole a fare vn formaggio bello di due pefi ben salato, & ben'ordinato?

SCAL. Non ci vole manco di pefi vintiquattro, o vinticinque di latte fresco per fare vn formaggio ben'ordinato, ilquale si troui dui pefi in capo dell'anno, secondo l'vsanza nostra.

VINC. Per qual cagione non fate voi malghesi i formaggi di quattro, & di sei pefi l'vno, & anco di più, come fanno sempre gli altri Piacentini, & Lodesani, i quali (per farfene grandissima copia) vanno per tutto'l mondo.

SCAL. Quantunque non facciamo in tutto tanta somma di formaggi, fanno i quanto fanno quei paesi, nondimeno ne facciamo tanti, e tãti, che se non fossero mangiati da vn tanto popolo com'è'l nostro (ilqual passa settecento mila perfone) ne andarebbono maggior copia fuor del paese, di quel che fanno; ma ne vanno però tanti a Roma e più a Venetia, & nell'Alemagna, e con tal riputatione, che sono apprezzati maggiormente de i detti Piacentini, & Lodesani. Et questo auuicene, perche non solamente sono più delicati per cagione de i nostri buoni pascoli, e perfetti fieni, come ben si veggono al bel colore, & che non vengono verdi quando sono tagliati, come fanno gli altri detti, ma ancora perche li vsiamo grandissima diligentia nell'ordinarli, oltra, che per non esser alti più di quattro dita; riceuono benissimo il sale in ogni parte; cosa che non fanno i detti Piacentini, & Lodesani: i quali essendo alti quasi vn palmo. non possono riceuere così il sale nel mezo; quanto fanno nell'altre parti prossime alla loro superficie.

GIO. BAT. Io sempre mi marauigliai non poco, che tali malghesi nò facciano i loro formaggi della grandezza de i nostri: sì per le cose c'hauete detto, & sì anco perche sono commodi nel maneggiarli, e per portarli da vn luogo all'altro.

VINC. Sì come più, & più volte ho ricercato di saper delle cose, che sono oltra la condition mia, così non vi farà di marauiglia, se appresso a quelle che vi ho richiesto, desidero che mi diciate l'ordine che tenete dal principio fin'al fine, nel far di giorno in giorno i vostri formaggi così belli, & delicati, come fate.

Tratta-
to del fa-
re i for-
maggi
buoni, e
ricotte.

SCAL. Differentemete bisogna gouernare il latte nelle tre stagioni dell'anno. Perche essendo l'vna fredda del verno; l'altra calda della state, & l'altra temperata dell'autunno, & primavera, si può cauare dalla prima del battiro assai più, che non si debbe fare nell'altre due; per cioche all'hora il latte si appana più facilmente, & non è tanto danno a smagrir quel formaggio (per non esser di molta stima) quanto sarebbe all'altro della primavera dell'estate,

Estate, & dell'Autunno, poiche questi sono più delicati.

VINC. Lodate voi coloro, che cauano da ogni tempo dell'anno del butiro assai.

SCAL. Messer nò. Non biasimo già cauarne al tempo del uerno: per che (come ho detto) quel formaggio non è apprezzato, & se ne fa poco, perche le vacche si trouano pregne, o che lattano i lor vitelli, & sì anco perche si tiene il latte di tre, e quattro volte che si mungono, cosa che non si fa negli altri tempi, specialmente quando fa caldo; parte perche quel latte si guastarebbe se fosse tenuto più d'un giorno, & parte ancor perche non solo non si douerebbe mai cauar più di due libre, o due meza di butiro per pesi dieci di latte: ma alcuni nostri non ne cauano niente: percioche, per isperienza vegono, che questo formaggio resta più delicato, & mantiene (a tanto per tanto) di più peso de gli altri.

GIO. BAT. Voi mi hauete pur detto, che a non cauare il butiro quel formaggio è molto dubbioso di guastarsi.

SCAL. Confermarei ciò che voi dite, quando si mancasse a romper benissimo la giuncata. Et però ogni malghese ben pratico di questo non pur la rompe talmente col bastone, che fa parer che non ve ne fusse mai, ma ancora con'ella è riduta al fondo, le dà vn poco più fuoco del solito, accioche quel formaggio si morbido non si guastasse, come facilmente farebbe quando non fusse alquanto più cotto dell'altro. Posti adunque vinti, & vinticinque pesi di buon latte colato nella caldara al fuoco fin ch'è tato caldo, che si possa soffrire col braccio nudo, vi si pone vn'oncia di buon cagio ben minuzzato con l'acqua in vn piatto, e volendo che l'formaggio resti con bel colore, vi si metta anco dentro tanto zaffirano pesto quãto starebbe sopra vn quattrino, & com'è ben caggiato il latte si rompe col bastone tondo & ben bianco finche si vede esser bisogno: onde essendo ridotta la giuncata rotta al fondo della caldara, il malghese polito con panni di bugato, caccia le mani, e braccia, ben nette sin'al fondo volgendo, e riuolgendo quella massa, finch'ei conosce essere vguualmente cotta, & alquanto soda, e tonda: di maniera che la leui fuori, cacciandoui sotto vn panno bianco, o più tosto vn mastello, & la pone nella fascia di legno sopra del pressore alquanto pendente, accioche esca tutto il brodo del latte superfluo: laquale, cinta, & stretta quanto vi conuiene la copre cò vn'asse tonda: mettédoui sopra delle pietre di sofficiete peso, & altro non vi fa fino alla mattina seguente; La qual massa, per essersi ridotta in bel formaggio asciutto, lo porta nella cascina a terreno, & ordinata a simili formaggi con le assi sopra le scale di mano in mano, non facendoui altro che volgerlo ogni giorno fin che'l quarto, o quinto comincia fiorire a modo di fari-
gi. Et com'è si conseruano lungo tēpo.
na, & all'hora vi dà vn poco di sale minuto, & il simile fa il seguente giorno dall'altro lato. Poi il terzo giorno lo pone sopra le assi doue si tengono i formaggi: & leuatoli la fascia non vi fa altro che nettarlo con vno straccio, lasciandolo così fino alla mattina seguente, accioche si asciughi, & s'indurisca, & dappoi ritornatoui la fascia, & salatolo alquanto di più, da quel lato doue prima fu salato, lo ripone sotto a quattro, & cinque altri formaggi anteriori, che pur si salano. Iquali vn giorno netta senza fascia separati, & l'altro seguente li sala con quella, ponédoli in pila sotto l'vn l'altro di numero cinque, o sei, & così vā crescendo il sale i terzi giorni, & ne gli altri li netta al modo

detto, fin che ne riceuono: leuandoli, & ritornandoli le fascie, si che egli in vinticinque, o trenta, o più giorni conoisce esser quelli ben duri, o alquanto teneri, come ve ne sono diuersi: i quali o per poco fuoco, o per troppo restano ben disposti, o male, a riceuere il sale; Oltra che sono molto differenti quei che sono fatti da vna stagione all'altra, & massimamete i Settembrini; i quali vogliono sempre di volta in volta poco sale, & che sia minutissimo; altramente s'induriscono talmente di fuori che la crosta loro non può riceuer a pena la metà del sale; che li bisogna.

VINC. Che si fa a i formaggi che si trouano salati a bastanza?

SCAL. Leuati dal sale (come nō lo riceuono più) per quattro, o sei giorni non se li fa altro che volgerli ogni giorno benche siano asciutti, & poi si raspano, & nettano da ogni lato, & attorno con cortelle fatte a posta non ben tagliente; & all'hora portati nell'altra cascina in solaro (pur fornita d'assi sopra le scalere) si volgono anco per quindici, o vinti giorni, & si nettano ogni volta con le mani, o con straccio, & poi si vngono con oglio di linosa, & si fregano benissimo con le mani: non facendoli altro che volgerli ogni quattro, o sei giorni & fregandoli pur con le mani ogni volta, tenendo bene scopate le assi doue si pongono, offeruando questo fin che hanno passato sei, & otto mesi, & anco vedendoli se mostrano qualche difetto di fessura, o di carolo che li rodesse, ouero che si gonfiassero: percioche gonfiandosi, non vi è altro rimedio che mangiarli, o venderli per quello che si puote: & gittando fessura, o caruolo, si vngano ancora col detto oglio, ilquale si conserua benissimo; benche vi sono alcuni altri che si vngono con oglio d'oliua: & con butiro marcio, accioche maturino più tosto: ma meglio è quello di linosa, & anco più la morchia sua: percioche queste due cose sono più a proposito per conseruar simili formaggi, & per darli più bei colore, che ha alquanto del vermiglio, & quell'altro oglio, & butiro, si fan parer pallidi, cioè di poco colore. Basta che passato l'anno trouandosi netti non occorre a farui altro che vederli ogni mese, o dui, & volgerli: scopandoli benissimo, & medesimamente le assi doue si tengono.

VINC. Hauete voi altro decreto per conseruare questi formaggi per qualche anno?

SCAL. Non solamente si conseruano lungo tempo in vn mucchio grande di miglio, ma maggiormente nella linosa essendo assai percioche si come quello (per esser di natura freddo) li tiene solamente freschi d'ogni tempo; così questa li conserua similmente nel gran caldo freschi, ma nel freddo anco caldi, cosa che vi gioua nel farli maturare a poco a poco, come per contrario li nuocono coloro, i quali non mancano a farli maturare per forza in poco tempo, stringendoli col fuoco di carbone acceso, tenendoli nelle camere, o calcine dette in solaro con le finestre ben chiuse, non considerando che questo modo fa maturar ogni formaggio acerbamente, & ch'egli cala nel peso di più, che non fa nel maturare col tempo che vi conuiene, ma per l'ingordigia di cauar in breue tempo il danaro, non guardano, che'l guadagno sia manco del consueto.

GIO. BAT. Quantunque è da lodare il conseruar gran somma di formaggi in simili grani, tuttauia mi piace più assai a cōseruare i più belli, & i migliori nell'oglio d'oliua, ouero nel ben purgato di linosa col fuoco, come

ordinariamente ve ne metto ogni anno, tre, & quattro forme fatte in monte, o nel piano, di Maggio, percioche quanto più vi stanno, tanto maggiormente restano morbide, & delicate.

VINC. Non hauete voi per migliore il formaggio accompagnato col latte di pecora (come è tutto quel che fatte voi) che non è il puro fatto quasi da tutti gli altri malghesi?

SCAL. Non è dubbio alcuno, che la lunga esperienza mi ha fatto veder che'l mio formaggio riesca sempre più saporito, più delicato, & si mantiene con maggior peso, & però non è marauiglia se io persevero a tenere ottanta, & cento pecore appresso alle 35. & 40. vacche, & se vende il mio ogni anno non solo quattro, & cinque soldi il peso di più, che non fanno quei malghesi, che ne fanno quella medesima somma che faccio io, ma ancora le pecore mi rendono (a tanto per tanto) maggior uile, che non cauo dalle vacche. Vero è, che questa sorte de formaggio resta alquanto bianco, ma dandoli quel poco di zafferano (come faccio) resta colorito.

VINC. Non hauete parimente per migliori le ricotte salate, & bene ordinate di questi dui latti mescolati, che non son le pure di quel di vacca.

SCAL. Non solamente sono più saporite quelle de detti dui latti, & più le pure di pecora: ma sono ancora più delicate quell'altre fatte di latte di capra & medesimamente sono questi latti, cioè sì come quel di pecora è migliore, & più grasso di quel de vaccha: così in queste cose auanza tutti quel di capra.

VINC. Per quanti modi buoni possiamo seruirci della panna cauata dal latte, come fior suo.

SCAL. Primamente ne facciamo da ogni tempo gran quantità di butiro, il quale mangiamo in diuersi cibi (fuori però de' tempi prohibiti per la Santa Chiesa) & quanto più è fatto di fresco tanto è migliore. Poi non pure ne facciamo del latte mele, & de' capi di latte, che voi altri mangiate sì delicati col zucchero: ma ne vendiamo a coloro che fanno delle rotate sbatute benissimo coi roscoli di oui freschi, acqua rosa, & zucchero con vn cucchiaro, & che fanno anco delle tartare con gli oui freschi, col zucchero, cinamomo, & anesi sopra, quando sono cotte, ouero de' moscardini.

VINC. Che modo tenete voi a fare sì delicato il latte mele?

SCAL. Posta la panna con acqua rosa in vna bacia, o altro vaso commo- do, si sbatte, & si riuolge con le bacchettine legate per quanto si tengono in mano, & le cime bene sparse, riducendola in schiuma, la quale si v'aua leuando col mescolo forato di mano, in mano secondo, che si fa (ponendoui sopra del zucchero bene spolverizzato) & si mette ne i piatti, seguitando pure a riuolgere, fin ch'è finita di ridurre in schiuma.

VINC. Come fatte ancora il vostro capo di latte?

SCAL. Primamente poniamo la panna al fuoco in vn caldarino b' netto, la quale mouiamo di continuo con vn bastone bianco, fin ch'ella si gonfia, & leuata all' hora dal fuoco, vi mettiamo due oncie di zucchero per libra di quella, non mancando a mouerla col medesimo bastone, finche vi si possa tener dentro il dito picciolo; facendola poi passare per lo sedaccio, o pezza di lino rada. Et fatto questo mettiamo dentro caggio di stemperato con l'acqua fresca, o più tosto con l'acqua rosa, e tutto ad vn tempo poniamo ogni cosa ne i tazzoni, o piatti, accioche si raffreddisca, e pigli corpo. Et a questo modo facciamo il capo

il capo di latte molto delicato, il quale non pur voi altri nobili mangiate così volentieri co i cannoni freschi fatti di farina, & di zucchero, ma è anco assai migliore di quello che si fa in Venetia, & in Padoua.

VINC. Come fate voi malghesi questo caggio?

A che modo si caua il caggio

SCAL. Non lo facciamo altramente, ma lo pigliamo da gl'interiori de' vitelli maschi. & femine, il qual'è tanto migliore, quanto che questi animali si trouano ben grassi, e tantosto che l'habbiamo spiccato dalle budella, lo saliamo, & chiudiamo la pelle con vno stecco acuto (come se fosse la borsa de' testicoli) & poi l'attacciamo sotto al camino doue si fa fuoco, accioche venga secco.

VINC. Vorrei saper' ancora a che modo fatte l'agra, che voi altri adoperate nel fare che'l fiorito diuenga poina, ò ricotta.

A che modo si fa l'agra.

SCAL. Ordinariamente habbiamo il vasello; del quale ogni giorno cauiamo quell'agra che ci bisogna, & altro tanto brodo vi ritorniamo subito tolto fuori dalla caldara tutta la ricotta, accioche ella non manchi mai. Ma se qualch'vno ne vuol fare di nouella, & massimamente in vn vasello nouo, la piglia (per l'ordinario) d'vna brenta: facendoui il bucco donde si caua l'agra, non appresso al fondo, ma alto da quello circa quattro dita, accioche vi resti la fece, & si caui solamente quella, che fa di mestiero. Et però tosto il vascello, (concio, come ho detto) & posto dentro il detto brodo puro, & netto, vi si mette vn pane di lieuitro rotto in più pezzi, & vna man piena di sale, & anco delle ortiche; Et a questo modo si fa l'agra perfetta in tre, o quattro giorni, che non si guasta mai.

Come si allenano i vitelli, & da qual tempo si castrano.

VINC. Che via si tiene nell'alleuare i vitelli maschi, per seruirsene poi intorno alle cose dell'Agricoltura?

SCAL. Scelti i vitelli ben fatti, & di buona sorte, si allatano poco più di sessanta giorni, ma però vi si comincia dar fieno buono, ouer dell'herba (secondo i tempi) come han passati li quaranta, accioche a poco, a poco s'auezzino a mangiare. Et castrati ne i cinque mesi, o sei, vi si dà (per lo dolore) del fieno tagliato minuto, & mescolato con la semola fin che mangiano, secondo il solito. Auertendo a castrarli nel tempo, che non fa freddo, o molto caldo, & per Luna scemante: perche la piaga si restringe, & guarisce facilmente.

VINC. Quanto tempo si debbe stare a domar questi giouenchi per farli tirar i carri, & arar la terra?

Come si domano i giouenchi per uso dell'Agricoltura.

SCAL. Castrati che sono, bisogna sempre trattarli bene circa al mangiare, & pascere secondo le stagioni, accarezzandoli, hora nel darli vn poco di fieno, hora nel fregarli con le mani, alquanto la testa, hora la schena, & hora il corpo, tenendoli anco sempre legati mentre, che stanno nella stalla. Et scelti poi i compagni qualificati di grandezza, di grossezza, di fortezza, & di età, nõ si manchi legarli alla mangiatoia appresso l'vn l'altro medesimamente quando si cacciano a pascere, siano legati a dui a dui con vna corda insieme, accioche se vñno ad amarsi, facendoui spesse volte veder i buoi che tirano i carri, & quando arano, o fanno altre fatiche, conducendoli anco spesse volte non pur doue sono gente, assai, caualli porci, & altri animali, ma doue si fanno strepiti di molini, di folli, & di batter lini, perche a questo modo si domesticano facilmente. Et come si prossima il tempo di farli tirare (il qual sia non più tosto di trenta mesi, ne più tardo di trenta sei, & che non faccia caldo, o pioggia ui si faccia

faccia portar il giogo qualificato alla lor età, & dopò quattro, o sei giorni, vi si attacchi il timoncello con la catena che vadi per terra, accioche non si spauentino, & passati tre, o quattro altri giorni, si attacchi a quella catena vn zoccho di legno di qualche peso; percioche tirandose lo dietro cominciano assuefarsi alla fatica. & alli strepiti prossimi ad essi. Finalmente si comincia metterli innanzi a i buoi, che tirano il carro, & sempre con carezze, ne batterli mai fin, che non si veggono ben'ammaestrati, & assicurati al tirare; auertendo però a non faticarli se non tanto quanto porta la discretione, & specialmente hauendoui gran rispetto il primo anno: Et non fare come fanno molti di poco giudicio, i quali non solamente affaticano ogni sorte di buoi oltra le loro forze pur'assai, ma ancora li trattano molto male nel mangiare, & nel tenerli netti, non facendoli riposare sopra la paglia asciutta, o altro strame buono, conciosia, ch'è meglio tenerli mondi, ben fregati; & streggiati sera, & mattina, & la notte accomodati di strame a proposito, con poco mangiare, che darli del fieno in copia, & nel resto trattarli male. Che in vero se non riposano coricati bene almen di notte, non possono ne anche ruminare il loro cibo con quel beneficio, che fanno quando dormono sopra i letti secondo il lor bisogno.

VINC. Hora che ho inteso come si debbono trattare i buoi, accioche si matenghino gagliardi, vorrei anco saper almeno i ripari, che si possono fare alle infirmità maggiori, cominciando a quella del pisciasangue per la quale, tanti ne muoiono.

SCAL. Perche questa infirmità viene a i buoi per mangiar delle cattive herbe nella secchezza, e specialmente per ruggiada, il primo riparo è che non, bisogna lasciarli bere sorte alcuna d'acqua, o d'altra cosa; percioche come bene fossero non vi sarebbe poi speranza di aiutarli, & il medesimo si faccia quando vien loro per altra cagione, & massimamente per scaldar si troppo, & poi raffreddar si, prouedendoli quanto piuttosto si veggono coricar si per terra. & leuar si poi in piede non trouando luogo per riposare ma mouendo hora il capo & hora torcendosi a più modi con la vita. Onde per sanare questa malattia si piglia oncie tre di semenza di canape, oncie tre di miglio marino posti insieme, & vna di triacca con dui boccali di vino bianco, & bollite queste cose in vn calderino & poi freddite, vi si pongono dentro due oncie di Zaffrano, & si danno al bue per la gola. Ancora è buono vn bicchiero di succo di piantaio, mezo d'aceto forte, mezo d'oglio commune; come sarebbe la quantità di due castagne di poluere di zucca saluatica, & alir tanta somma di gusci d'oui, & la metà pur di poluere di grepola, & dare tutte queste cose al bue per la gola. Et oltra ch'è buona vna scudella della propria orina, vna, & meza d'oglio commune, sei oui freschi, & vna man piena di catino di forno & sbattute queste cose ben insieme, si danno al bue per la gola. Si può guarire anche con due libre di mele, oncie sei di fecia raspa di rezza deita tartaro, vna di canella fina pestata, & mescolate queste cose con vn boccal di latte di vacca si danno al bue per la gola.

Poi per rimediar alla detta infirmità si lega al bue l'orecchia sinistra bene stretta col rizzorino, & si batte con vna bacchettiina fin che è diuenuta ben rossa, & forata dapo, & tagliare le vene dalle band, esce sangue verde, & fatto ben, questo, bisogna salassarlo subito & guarisce.

VINC. Cheriparo si può fare al mal del lanco; il quale amazzà il bue, chi non gli rimedia subito?

SCAL. Questa infirmità viene al bue dalla stanchezza, & più nella primavera,

[Rimedi
al piscia
sangue.]

Al mal vera, che da ogni altra stagione, per l'abbondar all'hora del sangue assai, onde egli del laco. si gitta a terra. & gli suda il pelo come si fusse bagnato d'acqua, & gemendo anco non ferma i membri. All'hora bisogna subito tagliare solamente la pelle sopra, & di dietro le spalle, & poi anco la pelle nella cima della coda in croce, tanto che gli esca sangue; e non meno tagliar uno poco la cima d'ogni orecchia, & non uscendo sangue da simili tagli. quel lue è quasi morto. Nientedimeno non bisogna mancar con due huomini, vn per lato fregarlo sotto il corpo, con vna stanga, o altro legno tondo commodo, tenendone vn capo per ciascuno; & facendo questo fin ch'è rotta la durezza della pelle col sangue insieme. Tenendo calda la schena solamente più tosto con panni di lana, che di tela, & facendolo passeggiar alquanto, quando non migliorasse co i rimedi detti, dandoli del buon fieno, del pan di miglio, & non all'hora del sale per modo alcuno. Et vedendo non giouarli questi aiuti finalmente se le dia vn taglio largo quattro dita in cima al fianco nel molle, ficando dentro quel ferro altri quattro dita, perche uscirà dell'acqua & forse dello sterco; & a questo modo guarirà, non mancando poi a medicar quella ferita fin che sarà ben saldata.

Allagon fiatura del corpo del Bue. Poi gonfiandosi il bue per hauer mangiato dell'erba morbida, & specialmente per ruggiada si piglia vn corno lungo, ma bufo dall'vna all'altra parte, & unto benissimo d'oglio comune si ficca nel buco doue esce lo sterco almeno per quattro, o cinque dita, & poi si fa passeggiare fin che esce il vento. Et lasciatoui dentro questo corno, se li frega il ventre con vna stanga al modo detto; non cessando di farlo passeggiare fin che tal gonfiatura non è partita.

Similmente gonfiandosi la copa al bue è perfetta vna cotica di porco maschio senza grasso, & scaldata alquanto, la si frega con quella più volte al giorno, & in quattro, o sei di guarirà. Hauendo poi rispetto che non vi pioua sopra, o per altra via non si bagni; perche simil male procede, quando è caldo dalla fatica, & che all'hora vien bagnato dalla pioggia, o per altra via. Et anco si guarisce il medesimo con vn'ouo rotto bene in vna scudella. & si pone sopra la copa con tutto il guscio rotto; & fregatola benissimo, dopo poco così può adoperar quel bue, come prima.

Al gonfiarsi del piede, o al macerarsi. Non meno alle enfiagioni del piede, si pone sopra delle foglie di sambucca peste con songia di porco, & tosto il bue resta in buon termine. Et anco essendo maccato, si pone sopra impiastro di mele, songia di porco. & semola bollita insieme nel vino bianco & lasciatolo così per tre giorni sarà guarito.

Alla inchiodatura del bue. Ancora alla chiodatura del piede, tagliato, & nettato prima il luogo del chiodo, si pone nel buco trementina bollita con l'oglio commune, & poi postoui dentro ancora vn poco di fieno dileguato col mele, si serra di nuouo, ponendoui però tra il ferro, e'l buco, del pello del medesimo bue.

Alla vnguentura al bue. Appresso all'vnguentura al bue, si fa vnguento con vn'oncia di trementina, vna di mele, & vna di cera nuoua si unge quella per quindici giorni, & dapoi lauata con vin tepido bollito con mele, si medica ancora con alio epatico, mele rosato, & meza oncia di allume di rocca poluerizata, fin che ella sarà ben guarita: hauendo però rispetto a non faticar quel bue nell'andare per qualche giorno; percióche facilmente potrebbe patir assai.

Al mal de fiusso del bue. Quando li viene il fiusso non solamente non bisogna che'l beua per tre giorni, ma anche magni herba. & però se li dà delle foglie di oleastro & di canne saluati, che per lo detto tempo: & poi se li dà delle semenze di mortella, vna libra di origano tenero, & vna di abrotano hortolano cotte in due boccali di acqua, & se li fa bere, & per mangiare se li dà delle foglie di lauro tenere.

Poi quando il bue non può andar del corpo, per esser pericoloso male, dico, che per sanarlo, si piglia oncia una di aloë epatico, & due di iera pigra, le quali pestate, & mescolate nell'acqua tepida, se li danno da bere la mattina, fin ch'è libero.

Io haurei da narrarui intorno a più infirmità che vengono a i buoi ma perche vi ho detto alcune importanti, & mi conuien andar a riceuer certi danari in Bagnolo, sarete contento di darmi licentia, che poi di mattina farò qui per tempo, & al vostro comando.

GIO. BAT. Pofcia che ci hauete detto i rimedij maggiori, innanzi che vi partiate, farete anco piacer à M. Vincenzo, & a me dir i rimedij più importanti, per li mali; che vengono alle vacche.

SCA L. Benche vi siano più infirmità, nondimeno le più importanti sono cinque, che facilmente le ammazzano, cioè, il piscia sangue, foruesi, l'anticuore mal del larco, & la polmonera.

Al piscia sangue non solamente sono buoni alle vacche i medesimi rimedij, che ho detto per li buoi, ma ancora i ben intendenti malghesi di questo male venendo nella Primavera, pigliano una buona mano di herba grimonìa, & d'ogni altro tempo vi aggiungono dell'oglio di linosa fatto senza acqua. & del piombo brusciato; & cacciandole queste cose per la gola per isperientia trouano che l'più delle volte guariscono. Ma come si accorgono di questo non ne lasciano beuer in modo alcun fin che non sono del tutto liberate.

Poi a i foruesi, che vi vengono nella gola, subito che si auveggon di questo male, le tagliano con coltello ben tagliente doue sono i latte fini, & cauano vn poco mettono in quella ferita sorgia di porco col sale ben trito; facendone questo con diligenza fin che è ben guarita.

Ancora circa l'anticuore, come veggonot al enfiagione, subito pigliano vn ferro ben caldo, & fanno vn cerchio attorno, & anco quattro buchi in croce: & poi salustato in più luoghi dell'enfiagione, vi fregano per tutto col sale; & le danno da bere della triaca col vino tepido. Et passato il terzo giorno, bagnano la detta enfiagione sol fuoco di piantana, & le danno da bere la medesima decottione.

Parimente circa al mal del larco, i rimedij che si fanno a i buoi in simil caso senza replicargli, sono perfetti anco per guarir le vacche da questa infirmità.

Resta che io vi dica circa al male della polmonera, il quale è talmente desperato di rimediarli, che non ti sogna farui altro, che separar tutte le vacche sane subito dalle infette, & ponerle nell'altre stalle, non ritornandouele per più giorni, ne fin che non sono ben lauate le mangiatori con acqua ben bogliente con herbe odorifere. Et questa infirmità non pur vien alle vacche per cagion delle cattine herbe, o fieni, ouer per morbidità di sangue, ma ancora alle volte per lo piscio de' caualli & massimamente quando si tengono le stalle ben chiuse. Et però alcuni par nostri ben pratici di questo male si cespiano, oltre che non vogliono caualle, o caualli eppreso alle loro vacche ma in caseris di quelli vi tengono de gli asini per cioche veggono per esperientia, che col fiato loro le preseruano benissimo da simil cosa. Et con questo fine andarò a Bagnolo come vi ho detto.

VINC. Voi certamente andate a Bagnolo, poi sarete anco bagnato dalla pioggia, che tosto sarà qui accompagnata da questi folgori, & si gran tuoni.

SCA L. I pari nostri non stimano queste cose, quando massimamente sono a cauallo con buoni capelli, & capanotti, come farò ancora io in vn subito all'ordine.

GIO. BAT. Dapoi ch'egli è partito il nostro Scaltrito, & che voi vedete che la pioggia hà da esser non poco lunga, mi farete cortese nel rimaner con meco questa sera, & anco quella più parte di dimane, che vi piacerà.

VINC. Non posso mancarui di quanto mi comandate.

Il fine della Vndecima Giornata.



LA DVODECIMA

GIORNATA DELL'AGRICOLTURA.

DIM. AGOSTINO GALLO.

Intorno alle Pecore, & alle Capre.



SENDO restato la sera del giorno duodecimo, per la pioggia occorsa M. Vincenzo Maggio con M. Gio. Battista Auogadro, leuati che furno la mattina seguente: andarono alla Santa Messa: & dopò che hebbero per gran pezzo caminato lungo alla bell'acqua della Mora, ritornarono a casa onde hauendo ritrouato il buono Scaltrito ancora sotto la loggia, si posero prima tutti tre a sedere: & poi guardandosi l'un l'altro, che s'incominciasse a ragionare, il Maggio volgendosi verso l'Auogadro, & il detto Scaltrito disse.

Poſcia che hieri parlaſſimo delle coſe pertinenti alle vacche, vicelli, buoi, formaggi, & altre coſe cauate dal latte: mi farà gratiſſimo che parimente ſi mane ragioniamo della natura delle pecore, per eſſer di maggior vtilità in molte coſe, che non ſono gli altri animali quadrupedi.

Principio di parlare circa l'utilità delle pecore.

GIO. BAT. Non è dubbio alcuno che da queſti animali habbiamo gran beneficio, per la lana, per la pelle, per la carne, per lo latte, & per lo ſterco, che ſempre ci rendono. Percioche ſi come ſe non fuſſe la lana loro tanto neceſſaria per lo noſtro veſtire, ci conuerrebbe habitare frà le ſelue, ò nelle grotte, & non nelle città, caſtella, ò Ville, come facciamo, coſi ſe non fuſſero le loro pelli, la maggior parte delle genti dell'Europa, patirebbono grandemente per gli eſtre mi freddi, che occorrono in molte prouincie. Poi non ſolamente viuiamo delle loro carni de i latti, & delle coſe che cauiamo tutto di da queſti, ma il proprio loro ſterco ci beneficia ancor aſſai ne i frutti della terra: per eſſer il migliore d'ogni

re d'ogni altro animale quadrupedo: Di maniera che si può dire, che ogni cosa che dà la pecora è sempre tutto buono, & tutto necessario a noi mortali.

SCAL. Oltra alle cose che voi dite, è ancora cosa ragionevole che amiamo grandemente questi benedetti animali, poiche non offendono mai alcuno, anzi sono talmente quieti per natura, che amazzandoli non gridano; ne strepitano, ma muoiono tutti con gran mansuetudine. Laonde sempre mai simili animali, come già più anni ne ho voluto tener almeno cento: percioche non pur il latte loro mi aiuta a far il formaggio migliore, che farlo solo di latte vacchino: ma mi rendon'anco maggiore utile a tanto per tanto, che non fanno le vacche.

VINC. Quante sorti di pecore conoscete voi in questo paese?

SCAL. Sono solamente quattro quelle, che usiamo di tener noi Bresciani: Cioè, nostrane, tesine, bastarde, & gentili. Le nostrane ci danno più grossa lana delle altre pecore, & si tosano tre volte l'anno: cominciando al principio di Marzo, & poi ogni quattro mesi: & per questo ne rendono maggior quantità di tutte le altre sorti. Oltra che si cacciano d'ogni tempo a pascere, pur che la terra non sia coperta di neve, non stimando mai qual si voglia pioggia, ouer eccessiui freddi. Et però sono sempre di poca spesa, & di buona utilità, sì per la lana, & sì anco perche si mtingono quattro; & cinque mesi l'anno con gran copia di latte; & non meno per lo vender gli agnelli, come passano trenta libre l'vno.

Quante
sorti di
pecore
Bresciane.

Poi parlando delle tesine, dico che se ne tiene tra pecorari nostri maggior quantità di tutte l'altre; percioche non solamente si mandano a pascere tutto l'anno, purchè la neve non copra la terra; ma si hà di buoni danari della lana, che vi cauano i lor pastori due volte l'anno, & che vendono alle genti che fanno gran quantità di panni bassi, & di saie per le Ville delle montagne: oltra che allevano tutti i maschi, & femine, queste per lo feto, & quelli per castrare, & vendere a i beccari, quando sono divenuti grandi, & ben grassi. Ma perche queste pecore allattano tutti i figliuoli fin che sono giunti ne i pascoli de' monti, si mungono solamente il mese di Giugno, e di Luglio.

Similmēte delle pecore bastarde, si allevano tutte le femine per accrescer il gregge loro; & tutti i maschi si vendono alla Pasqua. Et benchè queste pecore siano maggiori di statura delle tesine, & alquanto minori delle nostrane; nondimeno sono simili a queste nostrane nel far il latte, & nel pascere d'ogni tempo, ma non danno la lana se non due volte l'anno, laquale si vende non meno della tesina.

Quanto sia poi circa alle pecore gentili, dico che queste sono tenute solamente nella Villa di Ghedo, & Montechiaro per esserui pascoli convenienti à loro. Et queste veramente si debbono chiamar gentili, percioche della lor lana si fanno i più politi panni che si possano fare d'ogni d'altra d'Italia; Lequali, oltra che sono tostate solamente vna volta l'anno non si mungono mai, nè si amazzano figliuoli maschi, o femine (eccetto quando sono divenuti vecchi) accioche facciano della lana lungo tempo, per esser anco quella sola che rende molta utilità; la quale si vende, poco meno della Francesca. Et quantunque queste pecore si cacciano a pascere d'ogni tempo dell'anno (pur che non piova, o neughì, o che la terra non sia coperta di neve) nondimeno i lor pastori usano ogni diligenza per non lasciarle bagnare: perche quella lana perde-

derebbe ogni finezza, & elle s'infirmarebbono fin' alla morte. Et però non solamente non le cacciano a pascere se'l tempo non è in termine di non pascere; o nevigare; ma ritrouandosi in campagna; & vedendo che egli minaccia vna di queste due cose, si approssimano alle capanne di paglia fatte a posta ne i pascoli, per saluarle da simili casi; & quindi facendole pascere fin che'l mal tempo comincia a giungere, subito si ritirano a saluamento. Ma se per caso passano ne i luoghi doue nō siano simili ricetti, come dubitano di qualche nuuolo, subito le conducono a casa, o nelle prime habitationi che trouano, quando massimamente sono per esser adalite dalla pioggia. Et questo sono di maggiore spesa dell'altre sorti, percioche non potendo star per le campagne quando piong, o nevigga, bisogna anco che mangiano più fieno dell'ordinario. Vero è, che si guadagna maggior quantità di letame per lo sterco che non di perdono fuor di casa, ilquale fu sempre tanto pregiato da noi Bresciani.

Come vogliono esser le belle pecore.

VINC. Come vogliono esser generalmente le belle pecore.

Come vogliono esser i bei montoni.

SCAL. Volèdo che la pecora sia buona, bisogna pigliar la prima di buona razza, & poi ch'ella sia di corpo grosso, di gambe basse, di ventre lanoso, di coda grande, & di tette lunghe.

VINC. Similmente, come voglion'esser i bei montoni?

SCAL. A voler conoscere che sian buoni, si pigliano anco quelli che sono grossi di persona, di ventre, spesso di lana, di gambe alte di lumbi, ampij, di petto largo, di testa lunga, di fronte folta, di lana, di occhi ben neri, di orecchie grandi, di testicoli grossi, di coda lunga, & larga.

VINC. Che ordine osservate voi nel tener questi montoni con le pecore quando non bisogna che conuersino con esse.

Come si deon tener i montoni.

SCAL. Non solamente non bisogna lasciarli stare con le pecore se non nei tempi debiti, & tenerli co i castrati, co gli agnelli, & con quelle che si trouano pregne, o che non cōcepiscono: ma ne anche il primo anno; perche fin che non han compiuti dui anni, farebbono la razza molto minuta, & debole; Ma se faranno conseruati circa il coito, & ben tratti nel mangiar secondo la lor natura, viueranno fin'a gli otto anni (& anco più) perfetti al generare.

VINC. A quante pecore può satisfar vn montone al generare?

A quante pecore bastavv montone. Che tempo debbe hauere la pecora in nā che conosca il montone.

SCAL. Ancora che gli antichi dicano che vn montone satisfaceua benissimo ad ottanta, & cento pecore: in questo paese non ve n'è, che si possa mantenere a più di vinticinque fin'a trenta.

VINC. Che tempo debbono hauere le pecore, quando bisogna dar loro il montone?

Il vero tempo di dar il montone.

SCAL. Non si debbe dar loro il montone innanzi c'habbiano dui anni, o poco manco, & se per caso s'impregnano più tosto, vendasi quegli agnelli, percioche alleuandoli, restarebbono piccioli, & durarebbono poco tempo. Bè che sono da lodar coloro, che non alleuano mai le femine che sō nate dal primo parto: perche è meglio hauerne poche, lequali sia nate da madri robuste, che hauerne assai di quest'altre deboli.

VINC. Da qual tempo si debbe dare il montone alle pecore?

SCAL. Perche ciascun buon pastore sà che tutte le pecore non portano il feto più di cinque mesi: però si tengono i montoni tutto l'anno in compagnia de' castrati, & altri sterpi, eccetto il mese di Luglio, o d'Agosto: percioche

che all' hora è il tempo commodo d'accompagnarli con le pecore, accioche ^{alle pecore.} partoriscono poi al Genaio, o Febraio, & ch' elle trouino l'herbe quando cominciano a farsi floride, per ritornar dapoi a casa con le poppe talmente piene, che satisfacciano abbondantemente i loro agnelli, i quali volendoli vendere al tempo della Pasqua a i beccari; si trouano in perfettione, & anco volendoli alleuare, si nodriscono benissimo con le tenere herbe, sin che vanno a pascere quelle de' monti alla fin di Maggio.

VINC. Desidero che mi diciate ancora i modi che si offeruono in beneficio delle pecore, quando hanno partorito i loro agnelli.

SCAL. Perche ordinariamente a quel tempo fa gran freddo, bisogna tener ben chiuse le stalle, & non mancare alle madri nel dar loro del miglior fieno che sia possibile, & anco qualche poco di semola col sale, non lasciandole uscir della stalla per tre, o quattro giorni, & portando loro dell'acqua per bere, laquale sia stata più tosto alquanto al fuoco, che esser fredda, ouero ch' almeno sia tenuta in vn soio, o altro vaso nel medesimo luogo dou' elle stanno al caldo, accioche la possono beuer non fredda: ma quando anco si ponesse dentro vn poco di farina di miglio con alquanto di sale vi farebbe gran beneficio: percioche mai non si può fallare a trarle bene per ritrouarsi come ammalate; vedendo massimamente per buona isperienza, che tutte le spese, che facciamo in beneficio di simili animali, quanto sono maggiori, tanto più utilità riceuiamo da essi. Et cosi per contrario, quanto più sparagniamo, tanto mâco utilità habbiamo: percioche, come gli animali patiscono del loro viuere, nõ solo nõ possono r  dere i debiti loro frutti, ma ancora viuono poco t  po.

GIO. BAT. Veramente che sono pur troppo ciechi tutti coloro che non conoscono, che questi, & altri animali congiunti all' Agricoltura, sono ancora tutto simili a lei: laquale, si come fa sempre ricchi gli Agricoltori qu  to pi   sono liberali verso di lei, & li manda ancor in rouina, quanto pi   sono scarfi; cosi gli armenti (per natura) fann' il medesimo d'ogni tempo.

SCAL. Seguendo pur il parto delle pecore, dico come    nato l'agnellino, si piglino le poppe della madre, e si gitti via il primo latte che viene (per esser come marcio) & vi si prema l'altro con le mani in bocca, accioche gustandolo comincia a tettare. Ma se ella andasse a pascere, & che ritornata, nõ volesse conoscer il parto suo (come alle volte ve ne sono di questa natura) sia ferrato con assi, o con altre cose in qualche parte della stalla con lui per tre, o quattro giorni, che al sicuro comincer   a pigliar talmente amore, che non sapr   viver senza lui, & manco fallar   nel riconoscerlo per figliuolo fuori di molti altri; & egli medesimamente non mancar   a seguir la madre quando andar   seco a pascere: ma questo non sia pi   tosto del mese di Mar zo per cagion del freddo, & perche non si trouano herbe tenere: auertendo, mentre che questi, agnelli stanno nella stalla innanzi che cominciamo a pascere, che si dia lor del fieno minuto, & del migliore che si troui, accioche habbiano da mangiare finche le madri vengano la sera da pascere con le tette piene per dar lor il latte in copia, lequali mangiano poi tutto quel fieno che trouauo esser auanzato ad essi figliuoli, & a questo modo gli allattano fin che di compagnia vanno in monte a pascere.

VINC. Da quell' hora del giorno si cacciano a pascere questi animali?

SCAL. L' hora ordinaria, & propria di condurli in questo paese    sem-

Da qual pre dopò che sono passate le sedici; & questo tanto si offerua al tempo dell'E-
 bo a si state, Autunno, & Primavera, quanto in tutti i mesi del verno: perciochè
 debbon chi facesse altramente non manco vi nuocerebbe la rugiada (mentre ch'ella
 cacciare cade) quanto farebbe la brina tutto il verno. Et però, si come si offerua di
 a pascere cacci aralle campagne le pecore, montoni, & castrati come la brina è alquā-
 le pecore. to mortificata dal Sole, o dall'aere dopò che sono passate le sedici hore, o po-
 co più, & li tengono fuori molte fiata sin'a mezh'ora di notte; così se fussero
 cacciate fuori al tempo della rugiada più tosto delle sedici, & che passassero le
 ventitre a condurli a casa: non è dubbio alcuno, che venirebbe lor'il male
 del morbino, il quale gli amazzarebbe tutti in poco tempo.

VINC. Voi cominciate a mostrarmi vna delle malattie che facilmente
 vengono a questi benedetti animali: laquale tanto più mi fa marauiglia, quā-
 do che di state non si possono cacciar'a pascere almenò dopò che sono passate
 le vndici, o dodici hore del giorno: considerando che all'hora il Sole comin-
 cia a mostrarsi potente, come in vero si vede hauer forza d'asciugare tutte le
 humidità.

SCAL. Sappiate pure, che si come tutti i buoni pastori si farebbono ric-
 chi in poco tempo, quando le pecore non fussero sottoposte alle tante infir-
 mità mortali, come sono tuttauia: così se non fusse la molta diligenza, & la
 Quale agnelli si
 debbono
 allenare prudenza loro, per vna che muore, ne morirebbono vnticinque, & cin-
 quanta.

VINC. Come vogliono esser quegli agnelli, che si hanno da alleuare?

SCAL. Si debbono sciegliere quelli che sono più grossi, più belli, & c'hab-
 biano la lana più spessa, & più lunga, & anco più bianca: tenendone non me-
 no frà ogni quattro, o cinque, vn' altro bello che l'habbia ben nera, acciochè
 con queste due sorti che si cauaranno da i montoni, dalle pecore, & da i ca-
 strati simili, si possano fare de i panni meschi.

VINC. Vorrei sapere ancora da qual tempo si debbono castrare gli a-
 gnelli, & il modo che si offerua nel castrarli.

SCAL. Essendo nati di Dicembre, o di Genajo secòdo il solito, si castra-
 no non al primo Marzo (perche farebbono troppo giouani) ma al secòdo, col
 Quando
 Et come
 si castra
 negli a-
 gnelli. rinforzino di corda fattoui in capolo nel mezo, ponendosi il castratoré l'agne-
 lotto cò la schena sopra il petto di se stesso, & posto quel laccio fatto in capolo
 attorno i testicoli, & vn capo della corda sotto vn piede, & con l'altro capo
 in mano, tirandolo ben in alto; si faccia le cordi, o radici de' testicoli solamen-
 te trepare, & questo si fa con facilità senza leuarli i testicoli: ma però restano
 quanto al coito, come se ne fussero priui. Vero è, che bisogna vngerli doue
 sono schizzi con la sonza di porco maschio, accioche non si gonfiano.

GIO. BAT. Quantunque questa cosa paia ridicolosa; nondimeno per
 hauermi veduto farla con tanta facilità, non si può negare ch'ella è di altro
 miglior modo, che non è castrare i vitelli, caualli, porci, & cani.

VINC. Parimente vorrei che mi diceste i modi che si offeruano nel to-
 far le pecore, castrati, & montoni.

SCAL. Ordinariamente si tofano nel mese di Marzo per Luna semante:
 Da qual
 tempo si
 tofano li
 animali
 pecorini. in tempo sereno senza vento, & dopò l'hora di terza, & quelli che vogliono
 tofare vn'altra volta, si tofano d'Agosto quando vengono di monte; Auertè-
 do di non tagliarli la carne, & se pur si feriscono, siano vnti con pece liqui-
 da,

da, o con oglio commune, & metterui sopra del caligine, o carbone pesto, *Che la-
na diuer-
samente
renoua-
te pecore*
accioche le mosche non le noiano, ma vngendoui solamente con la longia
di porco, non le molestaranno in modo alcuno.

VINC. Quante libre di lana si debbono far per animale?

SCAL. Benche le pecore nostrane rendano maggior somma di lana di tutte le altre forti Bresciane, nondimeno, le tesine, & le bastarde in due volte, rendono fin dodici libre: ma le gentili non passano quattro in vna solatofarura.

VINC. Hora che son chiaro di tutte le cose che vi ho richiesto intorno alle pecore, montoni, castrati, & agnelli, mi sarà caro che mi diciate ancora le loro infirmità maggiori, & i rimedij più certi, che hauete conosciuti per sanarle.

SCAL. Questi animali muoiono assai volte per lo mal del morbino, il quale non solamente gli amazza tutti (chi non li prouede) in poco tempo, ma ancora facilmente si piglia l'vna pecora dall'altra tante quante ve ne sono. Et però bisogna subito separare le malate dalle sane, per non esserui speranza di aiutarle, & massimamente quando muouono spesso le palpebre de gli occhi, & che muoiono quasi in vn subito cadendo a dietro: nò tardando a dar del sale alle altre, mescolato con la quarta parte del solfo, il quale le purgarà & amazzarà questa infirmità, & per questo il pastor prudente vā sempre innanzi alle pecore per non lasciarle entrar ne i campi de cattiuu pascoli, & specialmente doue sia l'acqua, o stata morta, ouer che siano stati adacquati: per cioche pascendoui, le venirebbe il gocio in manco di quaranta giorni, & da poi morirebbono in poche hore senza rimedio alcuno.

Poi quando viene la febre alle pecore nel mese d'Aprile fin che vanno in monte, subito le salassa dalla vena dell'occhio destro, & non le lasciano che si bagnino in modo alcuno, nè che beuano se non pochissimo perche senza fallo morirebbono.

Appresso quando le pecore se inrognano talmente che paiono leprose, & che ogn' hora più seccano & dileguano, all' hora non manca a medicarle col lardo bollito con l'oglio d'oliua, o col butiro, vngendole ogni giorno doue hanno il male. & attor-
no accioche non passi più oltra.

Parimente quando le pecore s'inzoppiano per cagione che le ungie sono talmente intenerite (per esser state co i piedi nello sterco loro) che non possono andare, nè stare in piedi, questo pastore non mēca a tagliarle via il corno guasto & poi vi mette sopra della calcina non bagnata legandola con vna pezza di lino per vn giorno, & poi per l'altro del verderame, facendo così ogni giorno alternamente fin che sia fortificato.

Medesimamente quando vna pecora si scaucza vna gamba, subito la unge co' rasfa mollificata con la salua dell'huomo & legata con vna pezza più tosto di lana, che di lino, vi pone quattro stillette di legno legate attorno con tal modo che essendo bene accommodate, non resta di camminare, & pascere. Et non essendoui rasfa pigli del largato, il quale fà quel medesimo effetto.

Poi per mantenerle in ordine le pecore, le dà de fratti secchi di lauro col sale, co-
n inciando quando han partorito, fin che hanno hauuto il mōtoze, accioche si mantengano sane, grasse, & che abbondino di latte: ma come sono pregne, cessa; perche si spregnarebbono facilmente. Et medesimamente dà questi fratti a gli agnelli col sale, & con la semola, cominciano a mangiare, accioche maggiormente vengano grassi, ma però li dà poco da bere.

*Ancora quando egli vuol condur le pecore di mattina nell'hora debita a pasce-
re, non solamente li dà il sale prima per due hore auanti: ma non le lascia bera
fin che non han pasciuto poco: men di due alire hore: atteso che quando mancasse
di questo buon ordine; il sale non vi giouarebbe, & patirebbono anco pur' assai. Et
questo basta intorno alle infirmità, & gouerni delle pecore, poiche ho detto le più
importanti.*

VINC. Perche più volte hò vdito dire che la vita pastorale non è men-
tenuta per felice dell' Agricoltura, però conoscendoui per buon pastore, & di
animo nobile, mi sarà grato che mi mostriate doue cōsiste questa sua felicità.

*Modi del
la vita
pastora-
le.*

SCAL. Auenga che io non sia sufficiente per satisfare a questa vostra di-
manda, nondimeno lasciando da parte quello che si potrebbe dire intorno al-
la vita de' Santi Patriarchi, i quali la godeuano felicissimamente nello specu-
lar di continuo l' infinita bontà del grand' Iddio, & venèdo solamente a quel-
la felicità che ciascuno può abbracciare facilmente, dico, ch'egli è degno di
esser molto inuidiato quel pastore sincero, & prudente; ilquale conoscendo
gl' infiniti lacci, & ramarichi di questo Mondo fa ogni possibile per allonta-
narsi da lui, per viuer più quieto che può nella vera libertà; non facendo di-
spiacer ad alcuno, ma attendendo con ogni vigilanza, & sollecitudine al suo
caro gregge.

*Le prode-
ze d' vn
pastore.*

Non è forse da lodare quel pastore ben formato di persona, leggiadro di
gamba, potente di braccio, sincero d'animo, & prudente con gli huomini?
Ilquale conducendo di giorno in giorno le sue pecorelle per più campi, & per
diuerse contrade vā sempre innanzi loro con vn spontone lungo in spalla, o
altra arma d'asta con animo deliberato combattere contra qual si voglia la-
dro, o fera che le volesse offendere? Tenendo parimente a mezzo, & dietro
la schiera huomini diligenti, & cani feroci accioche maggiormente sia con-
seruata da qualunque caso strano che le potesse occorrere, & che non siano
molestati gli asini che portano di luogo in luogo le battaglie; & specialmen-
te la farina di miglio per fare la polenta di giorno in giorno, sera, & mattina,
secondo che essi la mangiano.

*Come vi
sono so-
briamē-
te i pasto-
ri.*

GIO. BAT. Veramente ch'egli è bel veder questi huomini vestiti di
panni bianchi, col capello di feltro d'ogni tempo in capo, con faccie colori-
te, sempre sani, & lieti, poiche si contentano dello stato loro: benche non
mangiano altro che polenta calda fatta quanta solamente vi bisogna per vi-
uere, quando vogliono desinare, & altrettanta quando sono per cenare: ne
altra cosa mangiano in tutto il giorno eccetto quel formaggio, ricotta salata
(ma parcamente) con la medesima polenta quando desinano, o cenano: be-
uendo poi, per l'ordinario, solo le dolci, & chiare acque.

*Come si
fa la po-
lenta.*

VINC. Vi prego Scaltrito mio; che mi diciate l'ordine che si tiene nel
fare questa polenta.

SCAL. A farne per tre persone, si piglia tre libre; fin quattro di farina di
miglio per la mattina, & altrettata per la sera, lasciando sempre quella di fru-
mento per non far così buona polenta, & anco perche si digerisce facilmente,
ponendola nel caldarino che bolle al fuoco con cinque o sei libre d'acqua; fa-
cendoui dui tagli in croce con vn bastone, accioche ella maggiormente possa
passar la farina fin in cima lasciandola poi bollire, fin che si gonfia, & si distac-
ca dal fondo. Et leuata all'hora dal luogo, si mena benissimo con vn bastone
tondo.

rondo, & netto fin ch'è rotamente ben rotta, & affinata; & dapoi tolta fuor del caldarino, si taglia in bei pezzi sottili con vn filo, & si mangia cosi calda col formaggio, o con la ricotta salata.

VINC. Per qual cagione tengono tutti i pecorari solamente cani bianchi, & non d'altro colore. *Perche i pastori tengono i cani bianchi, & se vestono se stessi di quel colore.*

SCAL. Perche i pastori conoscono benissimo che tutte le pecore sono talmente timide per natura, come veggono vn animale che non sia di pelo bianco, subitamente dubitano non sia il lupo, ilquale le sia alle spalle per diuorarle; però non è marauiglia se per non spauentarle tengono sempre cani bianchi, & se anco essi medesimi non si vestono d'altro colore.

VINC. Sempre mi piacquero questi cani bianchi, grandi, & pelosi col suo mello di ferro largo attorno al collo, con le spine acute, accioche più animosamente possano combattere co i lupi con auantaggio, che non siano stragolati, come molte fiate sarebbono quando non fussero cosi ben'armati.

GIO. BAT. Hora perche i seruitori portano in tola le viuande per desinare, è bene che ci lauiamo le mani, & che dapoi mangiare ritorniamo a ragionare di quanto vi farà grato.

SCAL. Mi farà caro che innanzi vespro mi diate licenza, accioche possa giunger questa sera al lago, & diuane alla montagna doue ho i miei animali.

VINC. Saremo breui, perche parliamo solamente delle capre.

RAGIONAMENTO FATTO PER LI TRE

Medesimi intorno alle Capre.

DAPOI che l'Auogadro, & il Maggio hebbero mangiato (mentre che mangiauano ancora li seruitori, & Scaltrito di compagnia) andarono a diporto sotto alle ombre del giardino: ragionando diuersamente del bell'ordine de gli arbori, della bellezza de' loro frutti, & dell'amenità del prato. Onde essendo ritornati, & trouato Scaltrito, che gli aspettaua (postisi prima a sedere) M. Vincenzo volgendosi verso lui, disse in questo modo.

Perche vidisti innanzi desinare che'l parlamento nostro sarebbe solamente intorno alle capre, però mi farà grato che me ne ragionate quel tanto che ne sapete.

CAL. Ancora ch'io non habbia tenuto capre. dapoi ch'io era giouane sotto alla obedienda di mio padre, nella Villa di Agnosceno di Val di Sabbio, & ch'elle non rendano in tutto quella vtilità di buon formaggio, & manco di lana come fanno le pecore, nondimeno è cosa buona a tenerne, e massime ne i siti sterili, come sono i monti, i colli, le valli, e le campagne deserte, per cioche danno maggior copia di latte, migliore, & più sano che non fanno le pecore, & anco la ricotta loro fresca è più delicata. Et però si dice per proverbio. Butiro di vacca, formaggio di pecora; & ricotta di capra, sono i migliori frutti che rendono questi animali.

Poi le capre sono di poca spesa, conciosia che non si dà loro fieno, se non quando partoriscono, & nel resto di tutto'l tēpo si cacciano a pascere, & quando restano nelle stalle p cagione delle pioggie grādi, o che la terra si troua coperta di poca spesa.

di neue, si dà loro de' vcelli di rami teneri fatti nel mese di Settembre in tanti fascinetti di noce, di vite, di albera, di elmo, di frassino, di moro, & di castagna non saluatica con le foglie attaccate; i quali siano seccati al Sole. & poi conseruati ne i fenili, o altri luoghi doue non possano esser bagnati. Et però non solamente elle mangiano d'ogni sorte d'erba, & di spini pungenti per le fratte, per le macchie, per le selue, per le spelonche, per le corne, & per li bricchi, & altri luoghi quasi incredibili di sterilità, & di pericoli grandi di fiaccarsi la vita in mille pezzi: non temendo mai simili precipitij, ma vi vanno francamente pure che vi veggano qualche cosa da mangiare. Et per questo vi vogliono caprari destri, agili, forti e animosi, accioche possano benissimo seguitarle, difenderle da i lupi, o d'altre fere, & condurle doue sono buoni pascoli, & non così pericolosi, percioche pure alle volte se ne perdonò, o per lo cader da tali precipitosi luoghi, ouero che sono deuorate dalle fiere. Si che per concludere si può dire quel prouerbio. Mai non si vide capra morir di fame; percioche oltra che mangiano di qual si voglia herba, ancorche fosse velenosa, senza far loro male alcuno mancandoui cibi per sostentar, si pongono a romper co i denti fin de gli arbori, & specialmente i fruttiferi per esser più saporiti de gli altri, & ancora a leccare le mura humide, senza che hanno vna natura molto diuersa da gli altri animali: stando che non solo dormono più volentiera sopra la nuda terra, che hauer sotto della paglia, o altro strame, ma ancora molte fiate riposaranno in cima d'un bricco, o d'vna precipitosa corna all'ardente Sole, che non faranno all'ombra sopra l'erba fresca.

G I O. B A T. Benche io sapessi che le capre fussero di manco spesa delle pecore, tuttaua non intesi mai così bene la lor natura, come hora distintamente hauete detto. Et però non è marauiglia se all'huomo bizzarro vi si dice. Tu sei molto capriccioso.

V I N C. Lodate voi che si allenino le femine, o più tosto si vendano in capo di trenta, o di quaranta giorni, come si fanno tutti i maschi, & poi se ne còprano dell'altre d'un'anno, lequali siano pregne, o almeno che habbiano partorito di poche settimane.

S C A L. La maggior parte de' capretti di questo paese fanno il medesimo che dite; percioche veggono per esperienza, che co i danari che cauano nel vender due capre, comprano vna capra nelle terre de' Grisoni d'un'anno, o di dui, & senz'altra spesa, o fastidio, ouer pericolo nell'alleuarle, dalle quali cominciano hauerne vtilità per coto del cauare il latte, o per esser pregne. Ma però chi ne vuol alleuare; debba sciegliere quelle che sono nate dalle migliori madri, & farle tettare per tre mesi; non alleuando mai quelle del primo parto; perche restarebbono sempre deboli, ma si bene l'altre nate dappoi lequali come possono caminar dietro alle madri, siano mandate con esse; accioche (ancor che tettino s'auezzino a pascere.) Poi mentre che le capre si trouano pregne, non lasciano vitar l'vna con l'altra; perche facilmente disperderebbono, & quell'istesso farebbe dando loro del sale fuor di modo quando sono state col becco per pochi giorni auanti.

V I N C. Da qual tempo si debbe accompagnare le capre col becco?

S C A L. Il miglior tempo è il mese d'Ottobre, & di Nouembre; percioche portando nel corpo l'animale cinque mesi, come fanno anco le pecore, & vn'altro nell'allattarlo, o poco più, sono perfetti dopo Pasqua, quando non vi si dia

dia fieno, come non si debbe dare, perche altramente perderebbono la loro delicatezza. Oltra che questa è la miglior stagione di tutto l'anno, per essere abbondante di herbe per pascere benissimo, & per produr del latte in copia. Adunque si dà il becco alla capra dal detto tempo, & satisfatto la prima volta, subito vi si dà del fieno, o semola da mangiare, & toltone otto, o dieci bocconi, si ritorna a tal'ufficio vn'altra volta alla medesima capra; & anco parendo al capraro, dopò hauer mangiato similmente il becco, lo ritorna alla istessa capra la terza volta, & poi non più; anzi che si lega subito, accioche non si distruggesse con danno anco di quelle che fossero concie da lui; slegandolo, & pascendolo al modo detto, secondo che ha da seruir di vna in vna ne i medesimi giorni che esse sono ben disposte a tal'effetto, poiche egli è ancor allhora talmente potente, che in quei mesi supplirebbe a cento, & anco fin'a 150.

VINC. Come si fa ad allattare dui capretti nati in vn medesimo parto, come occorre vn'anno più che l'altro.

SCAL. Benche ordinariamente vna madre fa più latte di quel che bisogna per vn sol capretto; però non essendoui all'hora capra priua del suo, non si manchi quei dui di farli parte tettare dalla madre, & parte darli del latte munto fin che qualchuno resti senza il suo.

GIO. BAT. Et questo credo fermamente, percioche se vna capra piglia amore ad vn fanciullo (come molte fiate occorre) che non habbia chi li dia latte andando più volte al giorno con le gambe a trauerso della cuna (massimamente quando piange) porgendoui le tette in bocca fin ch'è satollo, quanto maggiormente debbe far ad vn animale della sua specie.

VINC. Come voglion'esser i becchi buoni circa alla statura, & alla età innanzi che si coniungano con le capre?

GIO. BAT. Non sono buoni se non dopò che hanno vn'anno addurano perfetti al generare fin'a i quattro, & poi si vendono a i beccari, essendo strati, & nò. I quali si hanno per migliori quãdo han la testa picciola le chie grandi, & pendenti, la barba lunga, & folta, il collo grosso & corto, il corpo tondo, & largo, le gambe grosse, & non troppo alte, & il pelo chiaro, & liscio. Et quasi similmente vogliono essere le capre, ma che appresso habbiano le tette grande, & che siano ben larghe frà i galoni, cioè di sotto della coda. Et quanto più l'vna, & l'altra specie crescono nell'età non (giungendo però alla vecchiezza) tanto maggiormente generano migliori figliuoli: & questi solamente si debbono alleuare, & non quelli che sono generati da padri, & madri molto giouani, o troppo vecchi. Onde, si come è bene cambiar il becco come passa quattro anni, così la capra è buona solamente fino a i sei o sette al più.

VINC. Fate voi differenza che questi animali siano più d'vn colore, che d'vn'altro?

SCAL. Auenga che alcuni caprari hanno per più care le capre bianche che d'ogni altro colore: dicendo che rendono maggior copia di latte non dimeno le rosse, & nere sono più gagliarde, & più robuste contra i mali tempi, & per viuer lungo tempo.

VINC. Parimente vorrei saper se vi è differenza che questi animali siano co i corni, o senza, come pochi se ne vedono.

SCAL. L'hauer i corni, & nò fa che le capre siano più cattive, o miglio-

ri. E ben vero che quelle, che non hanno corni son più commode per star in compagnia delle pecore, & delle vacche, come alcuni pecorari, & malghesi ne tengono (non però gran quantità) sì perche sono di poca spesa, & sì anco perche crescono il frutto del formaggio, & più della ricotta a tanto per tanto, che non fa il latte solo delle vacche, & pecore; Oltra che queste non si spregnano fra loro, come fan alcune volte quelle che gli hanno.

*L'ordine
che si tie-
ne a far
pascere
le capre.*

VINC. Che ordine si tien nel far pascere questi animali.

SCAL. Si cacciano il più delle volte a pascere nel far del giorno mentre, che cade la ruggiada: percioche pascendo l'herba con quella, maggiormente ritornando a casa nell' hora di terza con le tette piene di latte, & poi si rimandono fuori dopò vespro, & pascono sin'a sera, & anco sin ad vn' hora di notte, & sempre senza lesione alcuna. Et medesimamente al tempo, che cadono le brine, si mandano a pascere dopò terza, & ritornano a casa di tera tardi, & di quà si vede quanto è gagliarda la lor natura.

VINC. Per quanto tempo si mungono le capre, & quanto latte possono dare al giorno?

*Quanto
latte pro-
ducono
le capre.*

SCAL. Si mungono mesi quattro fin cinque; dando ordinariamente la mattina con la sera libre tre, fin quattro di latte, il quale auanza (quanto alla bontà, & sanità) quello di veccha, & di pecora.

VINC. Non vuole a questo latte quel caggio istesso, & quell'agra che si adoperano a quel di vaccha, & di pecora?

SCAL. Certo è, che non si farebbe il formaggio di capra senza buon caggio, ma non già con l'agra: perche non venirebbe buona la ricotta, & però a farla delicata, vi s'aggiunge altro tanto acqua, come si farebbe d'agra quando vi bisognasse.

VINC. Hora che mi resta saper le infirmità di questi animali desidero, che mi diciate quelle maggiori, che sapete.

SCAL. Troppo auenturati sarebbono tutti i vaccari, & pecorari se haquessero i lor'armenti della natura che son le capre, le quali sono talmente sane in questo paese, che (per l'ordinario) non muoiono se non per morte violenta, o per vecchiezza. *E vero che a qualch'vna le vien il male, scorto il quale asciuga talmente le tette che non rendono latte alcuno & si seccano come se fussero d'osso & questa infirmità le viene per cagione dell'eccessiuo caldo: Onde a lenarla si piglia della prima di latte, & si ungono più volte al giorno sin che sono ritornate molle, come di prima.*

VINC. Essendo uno questo gregge come dite, & di così poca spesa per qual cagione, di dieci capre che vi sono, non se ne tengono le cento, & le duecento?

SCAL. Questo si farebbe quando elle non guastassero molte cose di valore, come fanno sempre, Et però non se ne tiene nel piano nostro per esser pieno di viti tenere, di biade morbide, di prati floridi, e d'altri frutti necessarij della terra: ma solamente si tengono ne i luoghi montuosi, & valli sterili, & sempre con buona guardia: perche altramente vi farebbono anco del male assai. Ma poche persone vi sono nelle ville di Valcamonica, di Valtrompia, & di Val di Sabbio, che ne tengano più di quindici, o venti, & quindi le cacciano a pascere ogni giorno con bel'ordine & con poco discomodo di tutti: percioche di villa in villa si edifica, che ciascuno a vicenda raccoglie tutte le capre della terra,

terra, & le caccia a pascere tanti giorni, quante sono le sue: Cioè, vno per ha-
uerne sei, ha parimente la cura di tutte per sei giorni, & vn altro che ne ha die-
ci, ò vinti, fa il medesimo officio, per sei giorni, & a questo modo vengono a es-
sere gouernate benissimo di famiglia in famiglia (circa il pascere) con poco di-
sgomodo tutto l'anno, & senza spesa.

VINC. Mi resta che mi mostrate le vtilità, che si cauano dalle pelli de i
becchi de' capreti, & delle pecore, & che poi facciamo fine.

SCAL. Non si fanno vtri delle pelli di becchi come si fanno delle capre, *Ciò che*
perche patirebbono molto di quel suo mal'odore; ma si confertano, & con- *si fanno*
ciano talmente in somacchi, che se ne fanno i più belli colletti d'ogni altra for- *delle pel-*
te. Et più ancora, essendo ben pasciuti questi animali, fanno sette, & otto libre *le di ca-*
di seno, il quale è di maggior precio assai de gli altri, per esser ben pagato da i *pra. e di*
speciali, per le molte virtù ch'egli ha contra diuerse infirmità di noi mortali. *becco.*

Poi delle pelle di capreti si fanno vna infinità di guanti, di stringhe, strin-
ghetti, cintole. Et delle pelli di capre, non pur si fanno gran quantità di guan-
ti, di camoscie, di somacchi, & cordouani: ma ancora si fanno quanti vtri si
vlsano per condur più sorti d'ogli, di vini, & d'altre beuande.

VINC. Che modo si offerua nel fare questi vtri?

SCAL. A far vn vtre di capra, si tronca prima la testa sola dal collo, &
casi i piedi sin' al secondo nodo, & poi scorticate il resto delle gambe fino alla
naua, si rouerscia tutto l'auanzo della pelle col pelo di fuori, & poi si gitta
due libre di sale di dentro, il quale fregatolo benissimo trà neruo, & neruo con
le mani, si fa tutta la pelle in vn rotoletto ben serrato insieme, & lasciandola
così per tre, o quattro giorni: & dappoi ritornandoui a salarla così pur di den-
tro, ma solamente con oncie quattro, onde fregandola vn'altra volta benissi-
mo, & involgendola medesimamente dall altro lato ben stretta in vn rotolet-
to, passato ancora altri tre, o quattro giorni ella restarà perfetta per conciarla
con gli spaghi in ogni buon vtre, come si fa: Tenendola però sempre gonfia,
& attaccata (mentre che non si adopra) a qualche cosa lontana dalla terra, ac-
cioche non fosse rota, o guasta da più animali.

GIO. BAT. Hora che ci hauete chiariti di quanto vi ha richiesto M.
Vincenzo, non solamente ve ne restiamo obligati, ma vi licentiamo anco che
andate alla montagna a gouernare le vostre care vacche, & pecore aspettan-
doui con quelle a questo Setteimbre.

SCAL. Voi mi perdonarete se in tutto io non vi ho satisfatto come era il
vostro desiderio, & il mio debito. Basta che ho da morire all'ombra vostra per
quel semitor fedele, che sempre sono stato: & con la vostra buona gratia andarò
a montare a cauallo.

VINC. Andate nella buon'hora, poi che siete conosciuto per più nobile
d'animo, che non san molti cittadini antichi. Et io similmente pigliarò licen-
za da voi M. Gio. Battista, promettendoui dimane di tornare, accioche ragio-
niamo delle altre cose.

GIO. BAT. Et io v'aspettarò volentieri all'hora solita.

Il fine della Duodecima Giornata.



LA TERZA DECIMA GIORNATA DELL'AGRICOLTURA.

A G G I V N T A

DI M. AGOSTINO GALLO.

*Nella quale si tratta de i Caualli, & delle
Caualle di buona razza.*



RITORNATO M. Vincenzo Maggio da M. Gio. Battista Auogadro nell' hora solita, & ritrouando nel giardino sotto al gran pergolato, che all' hora haueua desinato con M. Lodouico Barignano, salutatosi secondo la loro buona creanza, fù pregato che sedesse: Onde finite le accoglienze, parue al Barignano, come quel ch'era di più tempo, di dire all' Auogadro, & al Maggio queste parole.

Signori, poscia ch'egli è piaciuto a nostro Signor Iddio, c'hoggi io mi troui con voi, & che sappia quanto vale la vostra conseruatione, e quanto siete soliti discorrere intorno all' Agricoltura, vi prego che domesticamente proponiate qualche bella materia: accioche ci compiaciamo di ragionare in questo tempo, ch'io ho da star con voi.

GIO. BAT. Perche questi dui giorni habbiamo parlato de gli animali, che sono solamente commodi a gli huomini, che habitano nelle ville, mi piacerebbe che hoggi ragionassimo de' caualli, & delle caualle: poi che sono così commodi a i contadini, a i mercanti a i nobili, a i Principi, & quanti Religiosi, & Prelati viuono sopra la terra.

VINC. Tanto più mi è grata questa vostra opinione, quanto ch'habbiamo M. Lodouico, che ne potrà parlare ampiamente, come colui ch'è stato valoroso Caualiere già cinquant'anni, in più guerre d'Italia.

LOD. Dalla giouentù, sino a settantacinque anni doue mi ritrouo, ho fatto sempre professione di caualcare buoni caualli, & di domare puledri di Reame, di Mantoua, & di Ferrara, come s'è veduto nella patria, & nelle guerre appresso molti Principi. Percioche ho conosciuto, che fra gli animali quadrapedi,

pedi, che Iddio ha creato a beneficio di noi mortali, niuno vi è che possa agguagliarsi al cauallo di bellezza, d'animosità, ne di commodità, & vtilità, conciosia ch'egli è quello, che ci serue più d'ogni altro nel caualcarlo; facendolo noi andare hora pian piano, & hora caminare, trottare, galoppare, & correre; atteggiando con allegrie di rimesse diuerse, & di salti a più modi, scacciando da noi i tristi humori: & fortificando lo stomaco, & i membri con tutto il corpo nel maneggiarlo diuersamente secondo, che'l valor suo ci rappresenta.

Che diremo poi delle varie commodità, & benefici grandi, che habbiamo da questo così bello, così agile, & animoso animale? poiche possiamo andar in qualunque viaggio per fanghi, per sassi, per colli, per monti, per boschi, & per campagne: assicurando egli più volte dalle insidie degli huomini maligni, i suoi patroni, co'l correre, co'l saltare, & co'l combattere così valorosamente con vrti, con morsi, con calci, e con percosse di piedi anteriori, che finalmente gli hà portati con grandissimo stupore a saluamento. Ma tutto è niente a rispetto di quello, che fanno questi arrabbiati animali nelle scaramucce, nelle battaglie, & nelle crudelissime giornate, quando ne i grandi squadroni son eccitati dalle trombe, da ramburi da gli archibugi: & dalle artiglierie a combattere con grandissimo impeto contra i nemici armati così a cauallo, come a piedi, che pare propriamente, che si spezzino i cieli, & apra la terra, & l'inferno insieme per gli horribili strepiti, & per li grandissimi gridi d'huomini, che vanno a migliaia in fracasso.

G I O. B A T. Ancorche M. Vincenzo, & io non habbiamo veduti simili terrori; nondimeno perche sappiamo, che li dite per lunga pratica, vi degnarete di lasciarli, & di dirci per prima i modi, che debbono esser tenuti per formare vna buona razza di caualle, & di caualli vniuersale alle persone basse, alle mediocri, alle grandi, & alle grandissime.

L O D. Parlandoui adunque parimente, come vogliono essere le caualle, dico, che douendo esser commode al generare figliuoli, bisogna che siano composte di giusta grandezza, di buona larghezza nelle parti del ventre, & di bella fattezze nell'aspetto, & anco ch'elle siano più tosto alquanto magre, che molto grasse, perche ritengono maggiormente il seme de gli stalloni; Non deueno parimente esser minor di tre anni, ne di età più di dieci, o di dodici, atteso che essendo di complessione più fredde de' caualli, s'indebbeliscono anco più per tempo. Nè bisogna dar loro cauallo alcuno se non dall'Equinotio di Marzo, sin'al solstitio di Giugno: accioche portando (come per l'ordinario portano nel corpo vndeci mesi, partoriscono i poledri nel tempo, che le herbe sono in perfettione.

V I N C. Come si conoscono, quando desiderano che li sia dato il stallone.

L O D. Questo si vede facilmente: percioche appetiscono il cauallo, quando gettano l'humore fuori del loro vaso, & hanno la natura più gonfia, & più calda dell'ordinario, & anco che mangiano manco del solito. Et per queste cose, si può dar loro lo stallone nel tempo debito, & non più di due volte al giorno; cioè la mattina, & la sera auanti, che beuano. Ma se lo rifiutano il seguente giorno, non si debbe dare per dieci dì: & se anco all'hora medesima non lo vogliono, che siano separate dalle altre come graui: & sia leuato lo stallone, accioche le caualle non siano disturbate dalla impetuosità di essi.

V I N C.

Quanti
mesi al-
lattano.

VINC. Dopo che hanno fatto il parto quãti mesi allattano i lor figliuoli. L O D. Ordinariamente danno il latte per vn'anno, o poco più: & non mancano d'hauerli sempre appresso di loro, nel pascolar le herbe, o nel magiar i fieni: accioche si auezino a pasturarsi da lor posta, quando le madri cominciano a negar loro il latte. Ma bisogna leuarli da esse, come sono giunti a dui anni, & ponerli nelle mandre de' polledri: altramente montarebbono sopra le caualle, & forse adosso alle proprie madri.

VINC. Come possono le caualle venir a desiderar il cauallo nel tempo che dite se conuen loro allattar i polledri per tanto tempo, come hauete detto?

L O D. Le caualle che sono regolate, non è marauiglia se sono anco coperte stauagantemente da i caualli, che sono tenuti per stalloni, & le partoriscono puramente i loro figliuoli in tutti i mesi de l'anno. Ma a quelle che sono tenute gentili, e con buon'ordine nelle vere razze, non si danno li stalloni se non ogni dui anni, & ne i mesi detti. Et a questo modo; oltra che'l latte è più fermo, & che elle si mantengono in ordine, come quelle che non sono mai caualcate, & sono ben pasciute, generano, & alleuano ancor i polledri di tal prosperità, & bellezza, che vengono in prezzo grande, come si vede nelle famose razze per tutto il mondo. Et li stalloni hanno medesimamente maggior forza, & maggior copia di seme viscoso, & anco montando con maggior desiderio, creano i figliuoli robusti, arditi, & grandi. Et auuenga che le caualle non siano animose, ne così gagliarde, come sono i caualli sono però più agili nel correre, & si mantengono nel lungo corso. Queste non mangiano buoni fieni, come fanno i stalloni, ma si tengono a pasturar tutto l'anno in buoni pascoli, eccetto che quando le herbe sono coperte dalle neui: perche all'hora si ritirano nelle stalle fatte a posta; doue si dà loro del fieno, & ne gli eccessiui freddi, o grosse pioggie. Ma esse però mangiano più tosto volentieri le buone herbe, nelle campagne, che i buoni fieni nelle stalle. Et però si come nella state deueno esser tenute ne i siti freschi, ombrosi, pieni di buone herbe, e ben accommodati di chiare acque, così nel verno non si debbono tenere in luoghi doue siano molti freddi, e combattuti da venti maligni, o siano paludosi, o priui di buoni pascoli, e di sane acque. Percioche le caualle grauide, o che siano per ingravidarsi non debbono esser magre per carettia di pascoli, o per lo mancar delle buone acque: ne siano troppo grasse per il souerchio mangiare, ma che stiano nella via di mezzo.

Non sono nianche da lodare coloro, che tengono le mandre delle caualle, ne i monti molto erti, & aspri sì perche difficilmente si possono pascore secondo il lor bisogno, & sì anco perche le grauide non possono senza gran fatica salire, & discendere senza pericolo sempre di fare aborti, o sconiatura di lor figliuoli. Sono ben da lodare i colli, & anco i monti, che non sono aspri, i quali siano fertili di buone herbe, & che siano dotati di fontane, ò di laghi come si trouano in diuersi siti de' monti nostri.

G I O. B A T. Poscia che ci hauete detti i più importanti ricordi di intorno allé caualle buone di razza, sarà ben che ci ragionate ancora, come debbono essere i stalloni, & a che modo si debbono gouernare, & trattare, accioche stiano grassi, & potenti per meglio satisfare alle caualle.

L O D. Il cauallo, che si ha da sciegliere per buono stallone bisogna, che sia più tosto di sette anni, che di manco, & che non ne passi dodeci: percioche
in que-

in questa età è perfetto per montare, & per generare figliuoli di buona prosperità: & generandone fuori di questo tempo, nasceranno deboli, & viueranno pochi anni.

Poi bisogna che questo cauallo sia grande, & grosso d'ossi, & di buon mantello; & che habbia le vnghie nere, piane, lisce, dure, grandi, ritonde, concaue, ben'aperte, & rileuate ne i calcagni, hauendo le gambe asciutte, neruose, non grosse, ne sottili, & le spalle ampie, piene di carne, & moscolose, & anco il petto largo, ben carnosio: & i lati lunghi, i lombi rotondi, le natiche grandi piene di carne: & ben rotonde; hauendo il capo picciolo, & secco talmente, che la pelle sia quasi vna cosa medema con l'ossa, l'orecchie picciole, acute, e ristrette insieme, li occhi grandi, posti in fuori, neri, & ben netti, le narici aperte, gonfie & grandi; le mascelle sottili, & secche la bocca vguualmente da ogni lato squarciata, il collo lungo, inarcato, che sia sottile verso il capo; la schiena curta, larga, e piana: le coste come hà il bue, i crini siano pochi: & quasi crespi: & la coda lunga, & folta.

G I O. B A T. Credete voi, che si possano ammetter per stalloni quei caualli, che hanno de i difetti nella vita loro, o che meglio sia a pigliarli più netti di tutte l'infermità, & vitij che si può?

L O D. Non è dubbio, che non si debbono mai pigliare per stalloni caualli ben fatti, che siano vecchi, lunatichi, vitiosi, paurosi, restiui, sciaticchi, incamorati, cattiuu mangiatori, o che si votino molto, o che si gettino volentieri nelle acque, ouero c'habbiano formelle, spinelle, galle, crappe, zardo, o che siano incordati, instellati, & habbiano altri difetti simili. Ma non si resti di torre vn buon cauallo, ancor che li sia stato cauato vn'occhio in battaglia, o c'habbia più segni nella persona di ferite, anzi che si douerebbono scegliere di questi, che per vn tempo siano stati in diuerse fattioni di guerra; percioche genererebbono maggiormente figliuoli animosi, & forti ad ogn'impresa aspra, & lunga. Et però meritano ogni laude quei Prencipi, che spendono i centinara di scudi, ne gli ottimi caualli, per porli nelle loro mandre, accioche vengano parimente fuori da quelle razze bei poledri, e di tutta quella bontà, che sia possibile.

V I N C. Quanti stalloni vogliono per centinaro di caualle, come si debbono tenere, e trattare nel viuere, accioche siano perfetti nel montare?

L O D. Non pure ho letto più Autori antichi, che vn buono stallone può supplire sin'a vinti caualle; ma ancora ho veduto offeruar questo nelle razze moderne. Vero è, che non bisogna mancare di tenere li stalloni lontani da quelle ne i pascoli, o più tosto legati nelle stalle, dando loro però del fieno, & da bere alle hore debite: percioche, quando si mancasse di questo, disturbarebbono le caualle da ogni tempo, le quali non partorirebbono poi i lor figliuoli con quell'ordine, che ho detto. Auuertiscasi però che ne i mesi, che si fanno montare li stalloni, bisogna trattarli benissimo con buoni feni, orzi, cecceri, ouero con spelte, vene, vecchie, e robille, accioche siano all'ordine per montare due volte al giorno. Ma ritrouandoli pigri a questo, giouerà loro vna spongia netta, & noua con la quale s'habbia fregata la natura di quelle caualle preparate auanti di essi. & dipoi fregarli bene i loro musi, & le narici. Et questo modo, è il meglio di quanti dicono gli Antichi.

V I N C. Vorrei sapere, s'egli è bene a caualcare questi caualli ne i mesi, che non montano, ouero se debbono lasciarli nelle stalle, & non farli altro, che

che streggiarli, & dar loro il bere, & cibi necessarii.

L O D. Certo è, che quando stessero continuamente nella stalla a ben mangiare, si marcirebbono nella pigrizia, & diuenterebbono vilissimi d'animo. Et però io lodo, che ogni mattina innanzi che beuano siano caualcati, & essercitati lentamente, accioche questo sia loro più tosto vno sborro per ricrearli, che per affaticarli. Auuertendo anco, che almeno per vn mese, auanti c'habbiano a montare, siano copiosamente ben pasciuti con buone pasture, & il medesimo si faccia (come ho detto) ne i mesi che montano.

V I N C. Dapoi che hauete detto i più importanti ricordi intorno alli stalloni, desidero che parliate anco di quanto si debbe fare alle caualle, pignore, & quando sono per partorire, o che hanno partorito.

L O D. Parlandoui solo delle caualle valorose di razza, & non dell'altre tenute da i contadini, che caualcano, & fanno lauorare senza alcun rispetto d'ogni tempo; dico che debbono trattar bene ne i buoni pastoli, & anco nelle stalle (come ho detto) quando pious, o neuica, ouer ne gli eccessiui freddi, accioche portino i lor figliuoli al perfetto fine. Et come gli hanno partoriti nelle stalle, siano soccorse con buoni beueroni d'acqua tepida, i quali ben'acconciati con sale, & con buona farina, siano dati loro almeno per tre giorni sera, e mattina: non mancando appresso di somministrar loro buoni fieni, e buone biade, e di tenerle ben nette, & con buonissimo letto di paglia, o d'altro strame, accioche possano riposarsi co i loro parti. Et questa è la vera via per allenare i figliuoli morbidi di carne, & prosperosi, mentre che sono allattati da simili madri ben pasciute, le quali non gli abbandonano mai, fin che non sono condotti nelle mandre de gli altri poledri separati dalle femine: come hanno compiuti dui anni.

V I N C. Di qual'età, & con quai modi si debbe cominciare a domare li poledri?

*Modi del
g auernar
i poledri.* **L O D.** Per l'ordinario, come hanno passato dui anni (benche in alcune razze stanno fino a tre) vedo che ogni buon Caualeatore comincia pian piano ad accarezzarli, e toccarli, e darli con la mano qualche poco di sale: ponendoli poi il capestro gentilmente al collo fatto di lana più tosto: che di canape, accioche non cercano durezza alcuna; facendo questo nel tempo fresco, & non nel caldo, percioche facilmente patirebbono qualche danno nell'affaticarsi, non volendo consentire a tal legamento posto alla mangiatoia con due redine forte di cuoio, o di canape, facendoli però stare appresso alcuni poledri domati accioche vedendoli, co i capestri, si addomesticchino anch'essi, & s'auuezzino a soffrire di stare legati. Debbonsi poi toccar con mano piaceuole, hora nel capo, hora nel dosso, hora nel ventre, hora nelle groppe, hora nelle gambe, & hor nei piedi; alzandoglieli spesse volte, & nettandoli, e battendoli gentilmente, come se si volessero serrare: & finalmente accarezzandoli con tanti modi, che vengono a prender domestichezza non pure de' suoi garzoni: ma etiam di del caualcatore, che gli haurà da caualcare, conoscendolo benissimo alla voce, & all'odore: come di molti, che s'allegnano mentre vi s'accosta, & che vengono toccati, e maneggiati da lui. Denesi parimente porli sopra la schiena due, e tre volte vn fanciullo; accioche consentino a lasciarsi montare adosso, & non è da mancare di dar loro alle hore debite delle buone herbe, e de' fieni, perfetti. Dapoi ch'hanno mangiato a sufficienza in compagnia de i domati,

mati, si conducono a mano vno di questi, & vno di quelli insieme pian piano all'acqua: & come hanno beuuto, & vi sono stati dentro alquanto di più, si ritornano a i loro luoghi, & a questo modo si vanno a destrando, & domesticando a lasciarsi gouernare, & maneggiare. Deuesi però la mattina dopò il beuere dar meza misura d'orzo, o d'altra biada per poledro, & a mezzo giorno solo del fieno, o dell'herba, & similmente la sera innanzi, che siano condotti all'acqua; ma che vi resti tanta pastura, dopò che hauranno beuuto, che vi sia a sufficienza per mangiare, senza dar loro altra biada; perche non bisogna tener questi poledri troppo grassi, ne molto magri, ma solo di tal mediocrità, che maggiormente stiano sani: Non si mancherà poi di far loro buon letto sin'al ginocchio la sera di paglia, o d'altro strame buona, accioche possano la notte riposarui sopra, il quale leuato poi la mattina per tempo, & fregati a loro il dosso, & le gambe con tutto il corpo, siano condutti subito all'acqua per beuere.

G I O. B A T. Mentre che io mi ricordo, lodate voi il dar' il fuoco alle gambe di questi poledri, come vien dato a molti di diuerse razze?

L O D. Non solamente lodo a far questo da Marescalchi valenti al tempo della Primavera, o dell'Autunno, & nello scemar la Luna quando hanno compiuti i due anni; ma ancora dico ch'egli è di tanto beneficio, che si dourebbe darlo tanto alle gambe sane, quanto alle inferme. Percioche, il dar' il fuoco così alle gambe dinanzi, come a quelle di dietro, constringe, & indura le carni lasse, molli, & aperte; le infiate sottiglia, & sinagrisce, le humide, secca: le ristrette risolve; le putrefatte ritaglia: i dolori inuecchiati risana: le parti del corpo alienate guarisce, & quelle che sono cresciute oltra l'ordinario, diminuisce, & non le lascia crescere. Senza che non vi verranno le galle, le spinelle, & altri mali che sogliono venir loro nelle parti da basso. Dato adunque il fuoco, si facciano pascere questi poledri, & specialmente nelle hore della ruggiada: percioche li guarirà meglio d'ogni altra cosa fatta loro nella stalla, & farà che i segni appariranno assai manco, & molto belli.

G I O. B A T. Credo parimente, che dobbiate lodare il tagliar le narici almeno quando sono fatti caualli, secondo che li sanano i Valacchi, & altre nationi: poiche si mantengono più facilmente al correre.

L O D. Se non che questo fender le nari fa brutto vedere: nondimeno egli è di tanto soccorso al cauallo gran corridore, che ciascuno può patire tal difformità, la quale giona ancora molto a quelli, che sono diuenuti bolli, i quali seruono poi a loro patroni qualche tempo.

G I O. B A T. Di che età si debbono castrare i poledri, accioche possano conseruare con le caualle, & co i caualli intieri, & essere caualcati da gli huomini pacifici.

L O D. Non si castrano fin che han compiuto l'anno, percioche all'hora mostrano benissimo i testicoli.

G I O. B A T. Ancora, percioche vi sono alcuni caualli talmente furiosi, che non si possono caualcare, ne men domare, vorrei sapere qual'effetto lodate più, per cauar loro la libidine, con manco mal di essi, lo schizzarli col tanaglione, ouer il castrarli, benché siano di età.

L O D. Quantunque da pochi anni in quà, si vñ castrar questi caualli; nondimeno, perche ne muoiono di estremo dolore, giudico che sia meglio a tanagliarli, poiche non solo non ne pericola alcuno; ma ancora rimangono più arditi,

Del dare fuoco a i poledri.

Del castrare i poledri, e i caualli.

diti, per quella parte di nerui, o cordoni, & d'altre reliquie che resta loro, & nel castrarli del tutto vien leuata via.

VINC. Voi cominciate a ragionar intorno al gouernar i poledri, ma per rispondera quanto vi hà domandato M. Gio: Battista hauete cessato.

L O D. Dico; che i poledri siano ben gouernati da' prudenti, & amoreuoli seruitori, accioche con la destrezza, diano loro occasione di non pigliare alcuni vitij, poiche non considerano quanto importi a nodrirli con ragione, & quanto sia difficile a leuar loro vn vitio, dopo che l'hanno pigliato. Et però bisogna che tutti i ministri accarezzino di continuo questi animali, accioche si facciano meglio conoscere, & amare, percioche con questi mezzi, si lascieranno gouernare, dare da mangiare, da beuere, toccare, maneggiare, streggiare, & anco metter pianamente adosso le coperte di lino per le mosche: & quelle di lana per li freddi: le quali siano cinte destramente, & lasciate fin che li nettano la mattina; leuando poi di sotto la paglia, & ponendo la più netta sotto la mangiatoia, & tutta la sporca con lo sterco, portandola al luogo solito. Non mancando à tener ben netta tutta la stalla co i fornimenti, che vi contengono ne' luoghi appartati al modo che si offerua nelle honorate stalle de' Cavalieri, & de Principi. Le quali vogliono esser grandi, & ben'acommodate di volti, di porte, di finestre, di mangiatoie, & di colonne co i trauersi, che separino i caualli, & anco di fuori via di portici spatiosi della medesima lunghezza, forniti di anelli, accioche si possano maggiormente legare, streggiare, & nettare di vno in vno, secondo che di giorno in giorno è necessario attenderui, senza mancare punto. Facendo però queste cose nel tempo caldo per lo fresco, & quando è freddo, ordinarli nella stantia ben ferrata, la quale habbia la spera, o impennate buone, & chiare. Legando ciascun cauallo co'l filetto frà l'vna, & l'altra colonna, facendolo stare con la testa alta, & poi streggiatolo benissimo per tutta la persona, si netta con le pezze di lana tutto il capo, gli occhi, il mostaccio, le narici, le mascelle, le orecchie, & tutta la testa con la spongia ben bagnata nell'acqua fresca; bagnando similmente le chiome, & la coda, & poi pettinandoli benissimo. Et fatto ben queste cose, non mancano di stroppicciarli molto bene tutta la persona con tanta paglia ben ritornata; che possano tener in parte nella mano: stroppicciando anco bene le gambe, & specialmente intorno a i pastorelli, perche, come mancano di questo officio li vien la rogna, & altri mali, per la lor poltroneria, & de' maestri di stalla, che non sollecitano di veder i poveri caualli mal trattati; & massimamente quando sono mal ferrati, & che alle volte per mancamento d'vn sol chiodo, sono cagione che sul viaggio si perde vn ferro, & per lo ferro, lo sgratiato cauallo di tanto prezzo, perde il piede. Et questa è vna cosa delle maggiori, che con gran diligentia bisogna vedere ogni giorno più volte nel viaggio: & specialmente nel passar per monti, o per vie sassose; poiche quando il cauallo hà lasciato il ferro, & che camina senza quello, in picciola hora, si rompe tasamente il piede, che molte volte non è mai cauallo.

Ordinati, & posti i caualli da i garzoni: come hanno mangiato alquanto di fieno, li conducono all'acqua, & ritornatoli alla stalla, li compartono vna prebenda di biada crivellata, & mondata per cauallo. Et mentre che la mangiano il buon Maestro, passeggiando da l'vn capo all'altro ascolta di vno in vno, quali sono quelli che la mangiano bene, & quali male: crescendo la misura a quelli, che

che la mangiano auidamente, & scemandola a gli altri che la mangiano pigramente: non mancando di guardarli in bocca, & ritrouandoli qualche impedimento, che si possa leuare, via ogni arte (per quanto sà, & può) per guarirli. Percioche, per prouerbio si dice. Che i caualli vanno co i piedi, & col bel mangiare si mantengono alle fatiche. Auuertiscano di non batteri poledri, ne di spautentarli con gridare, ò con altri modi mentre, che si gouernano in stalla; anzi bisogna vsar loro ogni piaceuolezza: toccandoli spesse volte tutto il corpo; & lusingandoli con la voce dolce, o con dar loro qualche cosetta non ordinaria da mangiare che li piaccia. Et con queste vie si fanno i poledri mansueti, & domestici talmente, che poi si lasciano gouernare.

G I O. B A T. Ancora voi M. Lodouico non venite al passo, che si deue vsare nel principio quando si hà da caualcare questi poledri.

L O D. Addomesticato ben il poledro, l'eccellente cauallerizzo li pone prima il capezzone con ogni destrezza, senza farli altro, che lasciarglielo con le due redine, pur di corda, per due, ò tre hore: & leuatoglielo il giorno seguente dopò il vespro gliel ritorna, & lascia alquanto: & poi pigliate le redine, lo riuiolge pian piano fuori della barra, & lo conduce sotto al portico, ò in altro luogo: hora fermandosi, & hora passeggiando gentilmente per quel tempo, che li pare conueniente alla sua domestichezza, ò durezza. Onde, ritornatolo alla stalla subito, il garzone al solito lo piglia, & gli leua il cauezzone, & li ripone la cauezza, & poi all'hora consueta (hauendo prima mangiato del fieno) lo beuera, & dappoi li dà la biada ordinata. Et il terzo giorno, non solo il cauallerizzo li ritorna il medesimo cauezzone all'hora solita: ma con ogni gentilezza li pone adosso la bardella, o bastina senza staffe, pettorale, & groppiera, & la cinge con carezze, & la stringe pochissimo, senza farli altro che menarlo fuori della stalla col cauezzone, & condurlo con piaceuolezza sotto al portico, & altrove per quelle strade, o campi come li piace; & ritrouando campi arati, vi entra dentro, onde facendosi dar vna bacchetta alquanto lunga dal garzone, che lo seguita, si ferma, & fa andare pian piano il poledro, fin che a poco a poco va crescendo passo; toccandola qualche volta leggermente con la detta bacchetta, col fargliela vedere, & dappoi fermatolo lo carezza con la voce, & lo tocca con le mani, & poi si riuolgono verso la stalla. & giunti lo disegna al garzone, il quale lo gouerna nel leuarli destramente la bardella, scauezzone, & nel metterli in quell'istante la cauezza. Et venuto il quarto giorno, nell'hora solita, li pone la bardella, & il cauezzone, & accarezzatolo alquanto, li fa montare adosso vn garzonetto, & vedendo che non fa stranezze alcune, lo leua con le redine fuori della barra, & lo conduce sotto al portico, & vedendolo stare quieto, lo fa passeggiare per vn poco, & poi accarezzatolo, li tocca, & palpa con la mano il petto, il collo, il capo, e lo conduce a luogo alto fatto a posta per montare, & smontare, mentre che si caualcan senza staffe, & che i poledri sono grandi: Et fatto discendere il garzonetto egli entra leggermente nella bardella; tenendo benissimo le redine giuste; onde fermatosi alquanto, si fa porger di dietro vna bacchetta picciola, con la quale li tocca il collo; & allontanando vn poco le redine, lo fa andare commodamente per lo portico, o per altro luogo appresso. Ma se per caso fa qualche atto contrario, lo ferma col cauezzone & l'accarezza con voce, & cõ atti piaceuoli; vedendo che si acquieta, lo fa andar pian piano: crescendo poi a poco a poco, si che lo fa camminare, &

*Discorsi
del do-
mar i po-
ledri.*

trotta-

trottare, & fatto questo con ogni destrezza per vn buon pezzo, lo ritorna verso la stalla, & giuntoui, lo disegna al garzone solito, il quale hauendoli posto la cauezza, & legatolo alla mangiatoia, lo copre con la coperta, accioche ritrouandosi accaldato, non si raffreddisca: & passato poco più d'vn' hora, li leua la coperta, & la bardella, & fregatolo alquanto con la paglia, massimamente doue si troua bagnato dal sudore, lo copre con la medesima coperta, & dapoï fregatoli le gambe, & i piedi, gli ordina il mangiare, il bere, & il buon letto. Venuto poi il quinto giorno, essendo stato ben'ordinato dal proprio garzone, all' hora solita, gli è posto dal cauallerizzo il cauezzone, & la bardella ben cingiato, e menatolo al luogo consueto del montare, ascesoui gentilmente, lo fa andare per le vie, per li prati, & per li campi, hora commodamente, & hora caminando, & trotando sì che comincia a scaldarsi; facendo il simile di giorno in giorno; accrescendoli ogni hora più la fatica; conducendolo specialmente ne i campi arati; & iui facendolo caminare, & trottare fin che comincia a stancarsi: poiche questa è la via di assuefarsi al leuar ben' i piedi, & a spalleggiarsi benissimo, non mancando poi di volgersi verso la stalla pian piano; accioche giunto, sia pigliato dal garzone per farlo passeggiare con le redine in mano, fin che è asciutto, & condotto al suo luogo, per ordinarlo a quanto si fa bisogno.

Parimente ne gli altri giorni non manca il cauallerizzo di caualcare il poledro ogn' hora più: & come vede ch'egli è addomesticato, lo fa ferrare tanto ne i piedi di dietro, quanto in quelli dinanzi, & con ferri leggieri, accioche maggiormente egli possa caualcarlo per luoghi pietrosi, & montuosi, senza romperli le vnghie, o diuenire stroppiato: non adoperando altro che vna bacchetta, & il cauezzone per farlo andare pianamente, & fortemente, facendolo non tanto caminare, trottare, galoppare, & correre velocemente: ma ancora atteggiare, riuoltare, & saltare & anco tirare ben de' calci, & vrtare con la testa, & con le spalle secondo, che conosce esser' espediente. Non manca poi di farlo ascendere sopra i poggi, i colli, & i monti, & discendere non meno benissimo, conducendolo anco doue siano molini, folli, fucine, rasche, macinatore, pestatore, & doue si battono biade, legumi, lini, & altre cose, accioche non si spauenti nel vedere, & vdire simili strepiti. Et oltra che lo conduce a veder' andare cocchi, carri, carrette, & gran numeti di porci, di vacche, di pecore, e di capre, lo fa passare ancora doue sono de gli agnelli morti de' vitelli, de' manzi, & d'altri animali, che si mangiano. Osseruando di di in di tutte queste cose fin che lo vede ben'addestrato nell'andare, & ben assicurato nel vedere, & nel sentire tutte queste cose, che vi ho narrate.

Hora vedendo il prudente Cauallerizzo, che'l poledro è hormai domato in buona parte, non solamente li pone dopò nona in bocca vn morso immelato fatto in vn canone: con la testera di corame. & con le sue redine; ma lasciateglielo così masticare sin'all' hora consueta dal caualcarlo vi mette anco sopra il cauezzone, & li cinge la bardella: Onde, montandoui il caualca in diuersi luoghi: facendolo hora andare a passo a passo, & hora trottare, galoppare, correre; & fare più rimesse, & anco saltare fossi, passare più fiumi, & altre acque. Non mancando di darli quel buon'andare, ch'egli maggiormente apprende. Percioche altro andare vuole il ginetto, altro il caual di lancia, & altro vn mezzano, o ronzino per vn gentil huomo.

GIO. BAT. Come si può conoscere di tempo in tempo la età loro?

LOD. Alcuni Autori sono differenti nel raccontare questi ordini: perciò che anco i caualli sono come gli huomini: de' quali vi sono che hanno vinti-sei denti, altri vintisette, & vintiotto, & altri vintinoue, e trenta. Vero è, ch' Aristotile vuole che'l cauallo ne habbia quaranta, benché in questi paesi ne ho veduto sino a quarantadui, cioè vinti nella mascella, o ganassa di sopra, & vintidui in quella di sotto. Et però dico, che'l poledro nasce senza denti, & poi ne i dui, ò tre primi mesi, comincia a buttarne, & in capo dell'anno ne ha fatto sei di sopra, & sei di sotto; onde giunto a i trenta mesi, ne muta nel mezzo dui di sopra; dui altri di sotto, & ne i quarantadui: ne ha mutati altri quattro per l'ato che toccano i primi mutati.

Laonde, passati sette anni, non si può conoscere più la età di cauallo alcuno: per conto de' denti, fuori che i dodici anni, vedendosi nel mezzo d'essi denti negrezza non solita, & quanto più egli v'è nell'età tanto più li diuengono lunghi, eccetto però quelli, che noi domandiamo scaglioni; i quali per cagion del freno dopò il quinto anno diuengono ogn'hora più piccioli, & vanno consumandosi.

I dodici denti per cauallo, che sono dinanzi, sono chiamati voraci, per i quali si conosce la età sino al settimo anno, poi non solamente ve ne sono quattro detti canini per l'acutezza, i quali noi chiamiamo scaglioni: ma ancora ve ne sono vintiquattro di dietro, che si veggono malamente, detti da gli antichi molari, & da noi ganassali, o mascellari, i quali sono talmente grossi, che ciascuno, è maggiore tre volte tanto d'ogn'vno, che sono dinanzi. Di maniera, che tutti ascendono al numero di quaranta, & sino a quarantadui, quando però ve ne sono dui altri nati della mascella di basso appressò gli scaglioni, & verso i ganassoni. Vero è, che si come vi sono de' caualli che più tosto producono i denti, che non fanno de' gli altri, così ve ne sono che tardano a mutarli, & a produr gli scaglioni, che mai non si mutano. Poi oltra che la età de' caualli non si conosce passati (come ho detto) i sette anni, per conto de' dotti, si conosce però alle crespe del labro di sopra come alcuni vogliono, che tante sono le crespe quanti sono gli anni. Senza che si conoscono alla ristezza, alla malinconia della fronte, all'abbassamento del collo alla pigrizia di tutto'l corpo, al langore de' gli occhi, & alle canitie, che specialmente si veggono a i caualli morelli; bai, fauri, rouani, sarginati, & d'altri colori, che ritirano all'oscuro, conoscendo similmente la vecchiezza ne i caualli leardi rotati, che erano scuri, essendo diuenuti chiari, ouero essendo bianchi del tutto, & fatisi moscati. Oltra che si conoscono esser vecchi, tirando la pelle, non tanto delle mascelle, ma di tutto il corpo, la quale quanto più tarda ritornare, tanto più fa vedere, che la vecchiezza è maggiore, & per contrario, ritornando subito, mostra il cauallo giouine.

GIO. BAT. Per essermi piaciuti questi breui discorsi, haurei caro che mi faceste vn ritratto d'vn bel cauallo, cominciando dalla testa sin a' piedi.

LOD. A formarui vn bel cauallo bisogna c'habbia prima la testa picciola, allegra di fronte, asciutta, e secca di carne, perche si veggono maggiormente le vene, & i nervi, che lo mostrano viuace di spirito.

Bisogna poi c'egli habbia gli occhi neri, grossi, & che escano in fuori: perciò che quel cauallo, che gli ha bianchi, o di colore del gatto, non vede il giorno.

Forma
di vn bel
cauallo.

no molto lontano, ma si ben di notte. Et sono anco cattiuu quegli occhi, che sono incauati, o gazzolini, o della forma de' porcini: senza che fanno parere ancora disforme il cauallo, come fanno il medesimo quando vno è bianco, è l'altro nero, o che sono dissimili d'altri colori, o d'altre forme, come variamente se ne trouano.

Ancora stà bene, che habbia l'orecchie curte, acute, & dritte: perche, si come quel cauallo, che le ha ben formate si dimostra animoso, feroce, & potente ad ogni gran fatica, così quello che le ha grandi si dimostra esser vile, & di poco valore.

Appresso è cosa buona che habbia le mascelle picciole, sottili, secche, & non disuguali: percioche quando il cauallo ne hauesse vna tenera; & altra dura, o che fussero grosse tutte due, & il collo curto, sarebbe difficile ad imbrigliare il freno al luogo suo.

E bene parimente che habbia la bocca grande, squarciata, di molta fessura, & bene aperta, poiche egli farà sempre facilissimo l'imbrigliarlo, & il maneggiarlo, senza che egli habbia le labra sottili, & riuolte in fuori, accioche non impediscano l'effetto della briglia, come occorre a certi caualli, che diuengono sboccati, & non per altra cagione, che per le labra disconcertate oltra che quanto più si troua la barba picciola, asciuta, & non piena d'ossi, nè bassa, tanto meglio il barbozzale aiuterà il freno a far migliore effetto.

Similmente è bene che habbia le nari bene aperte, gonfie, vermiglie, & grandi: percioche dinotano, che il cauallo ha il calor viuace di spiriti, & i meati del fiato molto ampi, i quali lo fanno parer più terribile. Senza che ritrouandosi ben dotato di nari, le sommerge anco profondamente nell'acqua, mentre che beue.

Dapoi bisogna che'l cauallo habbia il collo ascendente dal petto verso il capo, come lo porta il gallo curuandosi però talmente, che'l capo venga a stare dauanti al caualiere, & gli occhi riguardino a' suoi piedi. Ma perche vi sono alcuni, che lodano per bello quel collo, che più nel cauallo è lungo, & altri quel ch'è molto curto, dico che bisogna, che sia nè troppo lungo, nè molto curto: ma che sia eleuato, scarico di carne, & incuruato, percioche quanto più è grosso, curto, & carico di carne, tanto maggiormente è difficile ad infrenarlo vbbidente.

Vuole esser anco il collo adornato di crini sottili, crespi, & quelli del ciuffo lunghi, accioche gli occhi non siano molestati dalle mosche, o d'altri impedimenti.

Appresso bisogna che'l cauallo sia di petto largo, mole, & uscito fuori a guisa del colombo. Il quale oltra la bellezza, lo fa più idoneo alla forza, & a far i passi più lunghi, senza incauallarsi le gambe dinanzi, come gli occorre quando è per natura stretto. Et non falla, che'l petto bello ha le spalle forti, & lo stretto le ha sempre deboli.

Non meno bisogna che'l cauallo sia ben formato di buone gambe, le quali siano grosse d'osso, scarnose, dritte alte, & egualmente distese dal ginocchio al piede. Hauendo anco le coscie grosse, lunghe, muscolose, & neruose, le quali siano così carnose di dentro, come di fuori, & corrispondenti al petto, & a i lati; percioche quanto più intervallo è trà esse sotto la coda, tanto maggiormente verranno l'anche ad allargarsi, & da i calcagni alti con le giunte grosse, cur-

te, &c

te, & non vi uenue alle vngchie: le quali siano dure, alte, concaue, rotonde, & nere; percioche le bianche sono cattiuue, per esser nere, & le tenere dure.

Bisogna parimente che'l cauallo sia curto di schiena, non gibbosa, & acuta; ma più tosto talmente piana, che paia hauer vn canale sin'a la coda, & il dosso sia non molto alto ne molto basso: & il dipartimento delle spalle sia distinto, le quali siano larghe, lunghe, grandi, dritte, & fornite di carne. Hauendo parimente la groppa piana, soda, grossa, & quasi doppia con vn certo canale in mezzo: & non meno la coda sia di fusto curto sottile, & fermo con le sete lunghe, & ch'egli la porti stretta frà le coscie.

Poi bisogna che'l cauallo habbia i lombi ampij, & tondi; perche meglio alzerà i piedi dinanzi, & conseguentemente quei di dietro; senza che i fianchi appariranno piccioli; perche essendo grandi, parte lo difformano, & parte l'indebiliscono. Oltre che bisogna hauer i lati pienotti, & lunghi di sopra del ventre, stando che lo dimostrano più bello, più robusto, & più atto al caualcare.

Bisogna similmente che'l cauallo habbia il ventre picciolo, tondo, & ben sotto alle cosce. Le quali siano ben larghe, & lunghe con picciolo tratto da l'ultima di dietro al nodo dell'ancha. Percioche non solo il cauallo sarà più spedito nel corso, & nell'altre attioni: ma il caualier'ancora potrà con maggior commodò entrar in sella. Et vi resta ch'egli habbia i testicoli piccioli, & eguali, percioche manco gl'impediscono, & li danno occasione di minori mali in quelle parti. E vero, che essendo grandi hà più sforza in tutti i membri, & più virtù nell'animo.

G I O. B A T. Ancora che sia stato bell'vdr questi vostri discorsi; nondimeno il vostro famoso Ballino merascàlco in Manerbio, in poche parole forma vn bello, & buon cauallo, dicendo.

Bisogna che'l cauallo habbia gli occhi, & le giunture del buo, i piedi, & la forza del mulo: le vngchie, & le coscie dell'asino: la gola, & il collo del lupo, le orecchie, & la coda della volpe, il petto, & le chiome della donna, la ferocità, & l'ardire del leone: la vista, & i giri del serpente; la nettezza, & l'andare della gatta; la velocità, & l'agilità della lepore. Come in poche parole si forma vn bel cauallo.

L O D. Appresso i nostri detti, bisogna che'l cauallo habbia il passo eleuato, il trotto sciolto, il galoppo gagliardo, il correre veloce, il saltar aggroppato, il maneggiar sicuro, & presto, essendo leggier alla mano, & vbidiente del volgerli da ogni banda; portando la testa giuntamēte, senza sdegnarsi della briglia, ne dello sperone; ma conformandosi alla volontà dell'huomo che lo caualca: non mouendosi, ne spauentandosi per la nouità ch'egli sentisse ò vedesse: ne brauando, ò percotendo altri caualli: ne per alcun odore di giumento infuriandosi nell'anitrire, & nel calcitrare con essi. Dopo d'vn buon cauallo.

Finalmente è da lodare il cauallo di spirito vigoroso, vbbidente, mansueto, agile, veloce, & che habbia bocca piaceuole, piedi buoni, & robusti lombi; percioche sarà sempre commodò a qual si voglia caualliere, ò principe, per appararli in qualunque impresa, honore, & certa salute. Ma quel cauallo, che, ò uoglio per vigliaccheria ha bisogno di sperone, ò di sferza: ouer per ferocità, ha bisogno di molte carezze; dà sempre gran molestia al patrone, & poi ne i pericoli turba l'animo di continuo. Quanto più uenue vn cauallo.

V I N C. Quanti anni può uiuer vn cauallo ben trattato dal patrone?

L O D. Questo nõ si può determinare, sì per la diuersità de' siti, & per la natura

tura de lor caualli, & si anco per esser bene, & mal pasciuti, & per esser affaticati assai, o troppo poco. Nondimeno ordinariamente nel nostro clima, essendo ben trattati, viuono commodi sin'a sedeci, & vinti anni. Et però ciascun patrone dourebbe trattar il suo cauallo sempre con prudentia, poiche egli lo goderebbe più anni assai; di quel che fanno infiniti huomini: I quali fallano, o nell'affaticarli senza misura, o in non dar loro da mangiare, o in non tenerli bē gouernati, ouero, perche gli amano troppo, gli ammazzano col tenerli molto delicati; senza cauascarli, o dar loro fatica alcuna.

V I N C. Vorrei che ci deste le qualità de' mantelli, che sono da lodare, e quelli che sono da biasmare; poiche molti pratici stimano, che i caualli quasi sempre mostrino ne i loro peli, il valore, & la loro poca bontà.

*Chiarez-
za de
mantel-
li.*

L O D. Quantunque vi siano diuersissimi colori, nondimeno tutti deriuano dal baio, dal sauro, dal leardo, & dal morello. I quali quattro colori dipendono da i quattro humori, che l'cauallo ha nel corpo: & che hanno conuenientia con i quattro Elementi: cioè fuoco, aere, acqua, & terra. La colera adunque che assomiglia al fuoco, genera il baio. Il sangue che la conuenientia con l'aere, genera il sauro. La flemma che corrisponde all'acqua genera il leardo. Et la malinconia che si attribuisce alla terra genera il morello.

Però comincerò a ragionarmi del color baio, il quale è il miglior mantello di tutti gli altri, come quello che dimostra più vigore, & più ardimento alla guerra, & a i duelli, atteso che questi caualli non si spauentano ancor che siano feriti, perche non veggono il sangue ch' esce loro dal corpo. Et questo colore, non solo si diuide in baio castagnato, dorato, rotato; pomellato, & sauro; ma ancora il castagnato è il migliore, quando inclina all'oscuro, ouero che le castagne sono sparse sopra la groppa, & per tutto il corpo.

Il color sauro fa il cauallo presto, ardito, pronto, ma non di molta forza; il qual è tanto migliore, quanto ha buona mescolanza d'altri humori. Et però, si come i sauri abbruscianti, o metallini, sono superbi, capricciosi saltatori robusti, & di natura nobili: così i molto chiari, non sono tanto buoni come sono gli oscuri.

Il color leardo si può diuidere nel rotato, moscato, mellato, argentino, & stornello. Et di questi il rotato è eguale in bontà al baio. Et è simile anco il moscato nero per esser miglior del moscato rosso; percioche questo è sempre superbo, & sdegnoso quando ha i segni nella testa, & appresso al muso. Poi non solo il mellato è riputato fiacco, & di poche forze benché sia sauro; ma ancora lo stornello non senza cagione è detto così come quello ch'è di poco intelletto, ma è però veloce nel correre, & in ogn'altra attione. Et del leardo argentino egli dimostra lustrezza, mescolata di nero, la quale dinota spirti purificati, che dissecano la malignità della flemma, & dell'humor freddo, & humido.

Il color morello fa il cauallo malinconico, & alle volte di mala natura. E benché per prouerbio si dice caual morello, o tutto buono, o tutto fello (parlando di quelli, che son' neri, come sono i corui) nondimeno, pochi vi sono che non siano agili, presti, viuaci, e superbi. Ben'è vero, che tanto più variano in bontà quanto più son diuersi di pelo. Ma essendo rotati moscati, & pezzati di bianco, o ne la fronte, o ne i piedi: maggiormente si fanno conoscere per caualli buoni ad ogni impresa. Et questo basta.

G I O. B A T. Perche il Sole comincia à voltarsi, sarà bene che diciate so-
lamente-

lamente quei più segnalati rimedij, che sono buoni per sanare le infermità, che comunemente vengono a i cavalli.

L O D. Comincerò per sanare i dolori, che vengono al cavallo per superfluità di sangue d'humori, che si cono nel mouere i fianchi senza gonfiarsi in altro, a più do- che nelli vene, & si gitra in terra per troppa passione, bisogna cauarli del sangue lori del dall'una, & l'altra parte della vena cingia, ch'è appresso alla cintura, & menar- canallo. to a passo, a passo a mano, & non li dar da mangiare, nè da beuere fin che non sarà liberato.

Al dolor poi che viene al cavallo per ventosità ne i fianchi, si r' media col porli nel cula la maggior parte d'un canelod cana molto grossa di lunghezza d'un pal- fianchi. mo, un o di olio commune, il quale si lega talmente al tronco della coda che non possa uscir fuori, & dappoi si caualca per lungo spatio; trotando più tosto per luoghi montuosi: che per piani: Et ritornato a casa, essendo tempo freddo, vi si getta adosso subito una coperta di lana, & si frega fortemente i fianchi con le mani ben'onte di olio, fin che riscaldi: & mandi fuori la ventosità per lo canello. Ne vi si manchi di darli da mangiar cibi caldi, & dell'acqua cotta con comino, & con semenz. di si- rocchi o per ugual parte in quantità. & con farina di frumento mescolata insieme, e tenerlo in luogo caldo, e ben coperto con schiauinta.

Al dolore che viene al cavallo per mangiar troppo orzo, o altra morbida pastu- Al gon- ra se gli gonfiano i fianchi, & il corpo; Onde a guarirlo si fa una decottione di mal fiar de' ua, di marcurella, di orsina, di violaccia, di parietaria, & d'altre herbe che lubri- fianchi. chino aggiugnendoui mele, sale, olio, & semola & fatta tepida questa decottione, & posta in un uenricolo, che habbi un canello, conuenueuolmente lungo, & grosso a modo di cristero si fa entrare nel ventre del cavallo, quando sia concio, che stia più alto di dietro, che dinanzi. Et fatto ben questo si frega il ventre ben onto d'olio con un legno tondo pulito da due knomni, l'uno dall'una parte, & l'altro dall'al- tra; cominciando dinanz. insino alla parte di dietro a calcare benissimo per un pezzo, & dappoi chiuso il postirone si caualca p'anamente di continuo, fin che gitia fuori non pur tutto quel che truoua posto nel ventre; ma ancora gran parte dell'al- tro sterco e resterà liberato.

Al dolore che viene al cavallo per ritenitione d'orina, che si conosce da gonfiar- Alla ri- feli la vesica, & intorno alla verga, si medica con l'herba curtana, con la parietaria, con la senatione, & con le radici degli asparigi, per ugual parte, le quali cotte d'orina. insieme, si pongono così calde intorno alle parti della verga con una fascia lunga, & larga quanto bisogna, facendo queste cose tante volte con l'empiastro sempre caldo fin che si vegga orinare. Ma se per caso non li giouassero questi rimedij, per l'ultimo si lascia andar con una cavalla liberamente per la stalla, perche al sicuro egli orinerà per lo desiderio del coito, che fortifica, & conforta la natura in questo, & in altri dolori.

Al dolore che viene al cavallo detto da noi le vidi, per troppo riscaldarsi, & poi Alle vi- raffreddarsi che non può mangiare, ne riposare, & le orecchie li vengono fredde bi di. segna subito cauare piegando prima l'orecchia frà la ganassa, & il collo, & doue aggrunge la punta, pignar quella pelle col cordone si taglia in, & si caua con la lancetta tutta quella marcia dura, che pare neruo bianco, & poi con coperta di lana si copre il cavallo, & si fa passeggiare fin che le orecchie ritornano calde, & se gli dà il beueraggio fatto con farina & sale, dappoi che l'hauerà mangiato un poco di buon fieno, che se queste vidi non si ritrouano più che montate, il ca- nallo

uallò guarisco; ma se si tarda in poche hore l'ammazzano.

Antico-
re.

Alla infermità dell' anticore, che tosto ammazza il cauallo, come la giandussa cresce nel petto, bisogna sempre estirparla del tutto; ma se per caso si rompesse qualche vena nel cauarla, vñ anco subito ogni ingegno per pigliar i capi, & legarli con filo di seta. Perche mancando di questo, quanto più cresce quella giandussa, tanto più si fa maggiore la postema, & li dà subito la morte.

Strangog-
lioni.

A guarir il mal de gli strangogioni, che vengono al cauallo, con giandusse sotto alla gola, & che discendono dal capo, quando è infreddato vi si mettono conuenevoli scioni sotto a quella, i quali menano mattina, & sera, ponendoli sopra al capo vn panno di lana, tenendolo di continuo in luogo caldo, vngendoli poi la gola. & le giandusse col butiro. Et s' elle non si disprezzino, si estirpino infin alle radici, & dapo: si curino le piaghe con stoppa bagnata nelle chiare d'ouo, legata in modo, che non possa uscirne cosa alcuna.

VINC. Hora che hauete detto alcune infermità, che danno la morte a i caualli in poco tempo (benche ve ne siano infinite) vorrei che ci ragionaste de le altre che si rendono più facile nel medicare.

Bolfo.

LOD. Parlandoui del cauallo, ch'è venuto bolfo di poco tempo (per esser infermità che si pu sanare nnanzi ch'entri nel polmone) si fa vn beueraggio con garofani, noce moscade, gengiuo galanga comino, & semenze di finocchio per egual peso, & poluerizzato tutte queste cose, con quantita di ouo aggiunti, & alquanto di zaffrano si pongono nel vino, & si danno al cauallo acconcio col capo alto per farle discender per la gola, nè si li lascia abbassar almeno per mezz'hora, accioche il beueraggio discenda tutto nelle budella. Bisogna poi menarlo a mano, o caualcarlo con lento passo, per far che non lo possa vomitare, & non lasciarlo mangiare per mezzo giorno auanti & altro tanto dopo, accio che'l beueraggio non sia in perduto di far l'opera sua dandoli poi dell' herbe fresche o frondi di canna, o di fieno per temperar il medesimo calor del beueraggio. Il quale (come ho detto) guarirà il cauallo se'l male sarà fresco, ma se s'ira vecchio si aiuterà per qualche tempo, incendendoli i fianchi con due linee l'vna sopra l'altra da ciascun capo, accioche per lo constringimento del fuoco, si scemi il latimento de fianchi: fendendoli ancora le nari, accioche tiri a se il fiato, & lo mandi fuori più facilmente, dandoli non meno dell'vna manura, & facendoli bere del mosto dolce & poi mangiare per molti giorni delle grasse, & con questi soccorsi si manterrà come sano per qualche tempo.

Ripren-
sione.

Alla riprensione poi del cauallo, che gli occorre quando si troua riscaldato molto & ch'è posto in luogo freddo, per il che si ritirano i nerui e la pelle, che non si può pigliare con la mano: non con difficoltà, si mette in luogo caldo & si scuffa con vna coperta di lana, talmente grande, che lo copra tutto sin in terra & poi se li pongono sotto al ventre otto, o dieci pietre vñe ben affocate, & a poco a poco spesso innassiate con acqua ben calda, accioche quel calore per vn pezzo lo faccia sudare benissimo. Et fatto ben queste cose, si leui il cauallo dalle pietre, & s'innolga nel detto panno, & si tenga così cingiato, sin che son cessati quei dolori; & dapo: spesso volte al giorno, si fregghino le gambe con le mani ben vnte con butiro caldo, o con olio commune sin ch'è liberato.

Cimori.

Alli cimori, che vengono nel capo al cauallo, che poi discendono per le nari con flusso continuo a modo d'acqua si fa vna coperta al capo solo & si tiene il luogo caldo & se li dà cibi caldi: o se li manda per la via delle nari il fumo delle stracie abbruciate, per cioche dissolue gli humori vecchi.

Al ma-

Al male de gli occhi, quando lagrimano, se li fanno strettoio d'incenso, & di ma. De gli stice ben poluerizari, & di battuti con chiara d'oui, si pongono sopra una pezza di occhi. lino larga almeno quattro dita, & lunga tanto che posta sopra la fronte prima ras- sa, si possa legar sotto alle tempie, lascandola così, fin che gli occhi cessino di lagri- mare, leuando dapoi la benda con l'acqua calda. & con l'oglio di bati insieme.

Al male che vien al cavallo in bocca per enfiarsi, si taglia prima la vena sotto la Enfiar lingua & poi si piglia del sale, & al roio tanto di tartaro ben pestati insieme. & posti di bocca, nell'aceto fortissimo, si frega ben la bocca nel lato di sopra: Et se per caso vi fussero giandusse, che non scemassero con questo rimedio, siano tagliate & estirpate & da- poi fregata subito con le medesime cose. Ma se'l cavallo hauesse enfiato solamente il palato, sia fenduto con la lancetta ben acuta per lungo, & poi fregato solo con lo sale trito che senza fallo guarirà.

Al male della palatina, che vien al cavallo, quando non può mangiare, per ha- Palati- uer enfiar la lingua se li dà del coce perche nel mangiarlo la rompe & scaccia: ma na. quando ritornasse non è da tagliar la lingua, come molti fanno: ma bisogna dar il fuoco, poiche pigli bando, benche il cavallo patisce per alcuni dì, quando si manca di ungerla col mele bollito con cipolle, & con caccio arrostito.

A sanar il dosso offeso per peso della se la si taglia prima intorno al male & poi si Dosso: pone sopra stoppa bagnata con chiara d'ouo tre volte in tre giorni. Ma meglio è metterui della poluere di risogallo. Et se per caso tal male fosse molto enfiato, & molto duro si cura co' cauoli, con assentio con parietaria, & l'ranca or sina, pestati con fangia di porco & dapoi cotti insieme si pongono sopra fin ch'è mollificato, e poi si taglia e vi si mette la poluere del risogallo.

A guarir simil male quando è scoperto l'osso si laua prima bene col vino, o con l'aceto forte, & poi si pone sopra della poluere di calcina mescolata col mele, facendo questo ogni giorno fin che la carne ha coperto l'osso.

Poi a farli ritornare i peli, si pesta di gusci di auellana arsi, posti con olio si un- ge il nudo spesse volte fin che sono ritornati.

Al mal che vien al cavallo per portare più peso delle sue forze, chiamato mal fe- Mal fe- ruto si radeno bene le reni, & i lombi & poi si fa un strettoio con pece nauale, di- ruto. stesa sopra una pellicina tanto grande, che copra tutto il raso, & poi si piglia bolo armoniaco pece greca, albano, olibano mastice, sangue d' drago galla e tutte queste cose di eguale peso, poluerizato si spargono sopra la detta pece nauale alquanto cal- da, e si metton subito dou'era il male, la quale pelle non si leua fin ch'ella vien via facilmente & all'hora è guarito il cavallo.

Si guariscono ancor le zarde, toccate prima con ferro affigato per lungo, & per Za de. trauerso nel luogo enfiato; & tagliate alquanto vi si pone sopra sterco bouino con a- glio pesto, & una sol volta. Legasi poi i piedi al cavallo così dinanzi come di dietro, & in tal maniera, ch'egli non possa morder le coiture, ne frigarle, per noue, o dieci giorni, & com'è leuato il cuoio delle dette linee, si tien nell'acqua corrente dulla mat na per tempo sin a terza che sia tanto alta, ch'ella vada di sopra delle coiture. Et condotto a casa che sia posto sopra le linee della poluere sottilissima di terra, o ce- nere setacciata di felice.

Ancora si guariscono le galle, vel raderle prima, & poi ungerle con olio di gine Galle: bro almeno per quattro dì, sera, & mattina. Ma non bisogna che'l cavallo vada in acqua fin che'l pelo non è ritornato. E vero che si sanano anco col toccarle col fuoco, per lungo, & per trauerso.

Agua.

Crepaccio. Aguarire similmente le crepaccio, che vengono a i caualli tra le giunture della gamba, & l'ungbia, non solo si radono prima i peli, & poi si lauano di vino: ma si vngono ancora con vnguento fatto con caligine con verderame, con mele eguali di peso, & pestati insieme, & cotte sin che sono spesse, si mescolano con calcina viua con la spatola fin ch'è diuenuto vnguento col quale alquato caldo, si vngono due volte al giorno fin che sono saldate. Ma essendo delle grandi, tra la carne viua, & l'ungbia si curano col darle il fuoco, dal capo sin alle radici.

Gambe enfiate. Si guariscono poi le gambe enfiate per gli humori discesi, allacciata prima la vena, & vacuata di sangue con uenuele, si piglia della creta bianca ben trita, mescolata con aceto forte, & sale minutissimo: & vngua a modo di pasta, s'empiastra tutta l'ensfiagione due volte il giorno, essendo però rixuata di volta in volta.

Formella. Aguarir la formella che vien al piede del cauallo per troppo fatica sopra la coronella, si laua prima benissimo con vino bianco, & si taglia fra l'ungbia e'l pelo, & dapoi per tre giorni si frega la piaga col sale pestato. Ondepassato il nono giorno, essendosi cauato del sangue, & non escugandosi si dà il fuoco nel medesimo luogo fra il pelo, & l'ungbia, & vi si fa lo strettorio co la cimatura di lana & guarisce in vinti giorni.

Spinelle. Si guariscono ancora le spinelle che vngono al cauallo si per suerchia fatica, rasi prima i peli si pongono minutamente col medesimo rescio, & poi si coprono con empiastro composto di pepe pestato con tartaro, & con gomma elemi incorporati con sapone saracinesco, legandolo per tre giorni, & dapoi leuato lo ponendo sopra una lama sottile di piombo lauando quel male tre volte al giorno con l'orina, con l'aceto, & col sale finche le dette spinelle saranno disseccate. Et quando con queste cose non si liberassino, diasi loro il fuoco al modo detto, alla formella, purché questo non fallirà.

Setola. Alla setola che fede per mezzo l'ungbia al cauallo si guarisce con discoprir le radici verso il uello appresso la corona del piede tra il vino, & il moro dell'ungbia, & col tagliar la oseta di sopra sin che l'ungbia comincia a sanguinare: Et poi trouato una serpe minutamente tagliata (ma però senza coda, & capo) si fa bollir nel l'oglio fin che la carne è ben liquefatta dall'offo, & con questo vnguento un poco caldo, si vngono le radici delle setole due volte al dì fin che restano mortificate & che l'ungbia sia restaurata. Auuertendo che'l cauallo non mangi herba, ne tocchi acqua qu'il piede o altra bruttura.

Inchiodato. Al cauallo inchiodato, si guarisce cauandoli il chiodo & poner nel buco dell'oglio bollito con alquanto di sale, & poi anco un poco di bombaglio legnato nel detto olio. Et se'l cauallo fusti stato inchiodato un giorno, o più si fa star quel piede a molle nell'acqua calda ben salata; facendoli una poliglia di semola & di sangia co l'acqua, & legandola sopra (essendo però posto nella piaga del zucchero con oglio caldo) rimettendoui poi il ferro con quattro chiodi, & empiedo la casella del piede di singia porcina, & stata così tanto che basti, si referra, & si empie la casella di pegola, & si tiene ben onta con la medesima sangia.

A mātener l'ungbia verde. A mantener poi l'ungbia ben verde, si piglia malua ben bollita, ben pestata, & mescolata col mele, & con un poco di farina, si vnge la corona, & il calcagno. Ouero che si vnge queste due parti con songia di cca, di gallina di medolla d'ossa, e di largato; empiedo la casella di semola legnata, o di cera nuoua di seno di castrato, e di largato mescolati insieme. Et si guariscono anco i calcagni, & i settoni: ponendo nelle caselle de' piedi il suo di castrato una volta al dì, e poi sopra impietole

dole del sterco suo con l'aceto, & con la cenere calda.

Si guariscono ancora le crepacie, ungendole col vino, & con butiro di stempere. Crepacie.
ratti, o col lardo lauato benissimo in diuerse acque: Oltra che si scaldano, ungendo-
le con oglio laurino mescolato con mastice, incenso, biacca, rosso d'omo, & aceto,
tanto dell' uno, quanto dell' altro.

Volendo guarir vn calcio con vn strectorio, si pigliano draganti stati nell' ac- Calcio.
qua calda, & così caldi ben liqui fatti col mele vi si mettono sopra.

Si guariscono non meno i ginocchi rotti, pigliando olio commune, semenza di li- Ginoc-
chi rotti.
no, & paglia di segala abbruciata & poste insieme, si fa vnguento ottimo per
vngersi sera, & mattina, sin che sono sanati.

Si guarisce anco il neruo torto nelle giunture, quando il caualllo mette il piede in Neruo
torto, o
enfato.
fallo, pigliando vna libra di sien greco, vna di semenza di lino, quattro oncie di
largato, & quattro di grasso di porco, & fatte bollire queste cose, finche restano
poco, & spesse, si pongono sopra, & si libera con facilità. Ma essendo solamente en-
fiato, si piglia meza libra di mele, tre oncie di lardo, tre di largato, tre di comino
pestato, & sei di semenza di lino, & bollite nel vino bianco, si pongono raffredda-
te sopra il male.

Si guarisce poi il caualllo, che si è sopraggiunto co i piedi di dietro, essendo prima Sopra-
giunto.
raso il neruo offeso, & fregato con sul commune, legandoui sopra vna piastra sottili
te di pionibo per tre giorni, & poi lauandolo con vernaccia.

Agli occhi percossi, non tanto è buono porui sopra della midolla di pane stato Occhi
percossi.
nell'acqua fresca: ma ancora a empir tutta vna crosta di pane di carboni, & farla
abbruciare così insieme & stata poi in vin bianco sia fasciata sopra l'occhio. Et
quando questo non giouasse siati cauato del sangue dalla vena della testa.

A scacciare i vermi che vengono al caualllo nel corpo, e buono il farli beuer l'ac- Vermi.
qua done sia bollita la segala & mangiare quella. Ma è anco meglio il farli ma-
giar del solfo mescolato con la semola.

A far cessar la tosse al caualllo si dà quattro branche di frumento ben lauato, Tosse.
ben cotto bene asciutto mescolato con vna libra di mele.

Si guarisce il caualllo raffreddato con darli beuer del sangue caldo di porco bat- Raffred-
to.
tuto con vino. Et anco a darli mastice & ruta bollita con mele, & alquanto di
olio commune con pepe. Oltra che sono buone le gramigne lauate, le frondi di cā-
na, e foglie di miglio, e poi ber acqua tepida con farina d'orzo.

Si fa stallare vn caualllo che non puo, ungendoli la verga con assentio pestato, Stallare.
& bollito con aceto. Et anco gittandoli vn secchio d'acqua fresca ne i coglioni.

A sanare il male della lupa, che ha il caualllo sotto il corpo, vi si rade prima, & Lupa.
si punge minutamente con la lancietta, & poi si unge per otto giorni sera, & mat-
tina con dialtea.

A guarir similmente il caualllo che ha la strizza si laua più volte al giorno con Strizza.
l'acqua bollita con le foglie di sambuco sin ch'è liberato. Et hauendo la rognia, Scabbia
si unge con tre oncie di songia porcina, & due d'argento viuo, bollito con radici pe-
state di viole, & si parte in poco tempo.

Si guarisce non meno il caualllo desfiato pigliando meza oncia di olibano, me- Desfiato
za di colofonia, & vn quarro di sangue di drago, vno di consolida maggiore, vno
di bolarminio, vno di sangue di caualllo vno di aromati, vno di galbini, & disfat-
ti tutti insieme, si mettono nell'aceto fortissimo per vna notte, & cauati poi fuori,
& mescolati bene con sei chiare di oui, si pongono sopra al detto male, & si libera.

A far

Restino. A far andare un cavallo restino, si attacca una corda a i testicoli, laqual sia tanto lunga, che passando fra le gambe innanzi colui che stà a cavallo, la tenga in mano, & come non vuol andare, egli la tira che senza fallo anderà per ogni luogo. & finalmente lascerà tal vizio. Ma se'l cavallo sarà castrato è così perfetta a scottarli le culari con un bastone lungo cauato all'hora dal fuoco ben arso in cima, che al sicuro anderà, & ritornando anco a tal pazzia, la lascerà facendo il simile con scottarlo in dui & tre luoghi più di dietro.

Lunatico. Aguarir il cavallo lunatico, si piglia il rosso dell'ouo ammassato col sale col quale essendo ben arso, & poluer. Zaro, si netta l'occhio con quella polvere. Vi gioua anco il sale ammoniaco, lo stereo di cocodrillo, il zaffarano, & la mirra, ana scrupoli dui con dieci di rasura d'osso di sepià.

VINC. Poscia che voi M. Lodouico ci hauete detto i più importanti rimedij per sanare i caualli, ci resta solo che ci ragionate alcune vie facili per ingrassarli, & poi facciamo fine.

Ingrassare. **LOD.** S'ingrassa vn cavallo magro, facendolo mangiare de' fasoli cotti nell'acque, mescolati con la biada, & se per caso non potesse per troppa debolezza mangiarli: si restaura; buttandoli per la gola de' rossi d'ouo mescolati col zucchero, & in quantità: poiche facilmente mangierà i detti fasoli, & biada. Et s'ingrassa anco presto con l'acqua tepida, con la farina di miglio col sale, sera, & mattina, & darli della biada abbondantemente. Oltre che è perfetto il miglio, o panico, ouer riso, cotti, & mescolati con la farina di faina; & darglieli salati quattro volte al giorno, ma non molto per volta, accioche non gli abborrisca. Io vi potrei dire ancora de' gli altri secreti ma perche vi ho detto i più breui, & i migliori. Non vi dirò altro, se non che vi ricorderò qui in fine d'alcuni rimedij pertinenti alle infermità de' Cani in Villa; & con questo piglierò licenza da voi, poiche per le hore, che son sonate, hauemo ragionato assai; & con la vostra buona gratia andarò a montar a cavallo.

VINC. Non solamente vi ringrazio di quanto ci hauete detto, ma ancora venirò con voi, per saper alcune altre cose.

GIO. BAT. Andate, che Iddio vi felicitì sempre, & vi aspetterò diman voi M. Vincenzo.

RIMEDII APPROBATI CAVATI DA DIVERSI AVTORI PER le Infermità de' Cani, a utilità di quelli che ne tiene in Villa.



PER FETTO, e natural Cirugico al certo parmi, che sia il cane, poich'egli senza ferro, ne fuoco, ne semplice, ne composto, da se olo (bisognandogli) si medica, e cura ogni gran piaga, o ferita nella sua vita, dico con la sua sola lingua, e salua, purchè con quella vi possa bene arriuare, e leccare. Ma quando non può, anch'egli hà bisogno dell'arte medica toria del Cirugico, massime quando ha male dal mezo innanzi, come sù le spalle, collo, capo, o naso.

Del Cane rabbioso.

VN Cane rabbioso, pauenta non solo quelli della tua Villa: ma anco Villaggi, Castella, e Città: ogn'vno teme, e trema nell'incontro, e solo aspetto del cane rabbioso.

Di

Dicono i naturali, che questa pestifera rabbia nasce, o da qualche furore di pianeti, massime quãdo il Sole è in Leone, e sono giorni canicolari, in quei si eccessiui caldi, o da vapori terrestri infetti, o da qualche aria maligna, o da venti appestati, o da mancamento d'acque fresche, in quei si infiammati tēpi, o da qualche cibo de infetta carogna, o da qualche acqua morta (nido di serpi) beuuta, o da intemperie de' suoi contrarij humori.

Si che fatto rabbioso il pouero cane, diuien spettacolo tremendo di chi lo mira, e considera, tutto sosso, & arso, sino all'intimo delle sue midolle, con sguardo bieco, occhio bistoro, versando dalla bocca atro, & nociuo veleno, e fordide baue. Anfando spasima, non può fermarsi; scorrendo hor quà, hor là, rifiuta il datogli cibo, per buono, ch'egli sia, o per gran fame, ch'egli habbi. Schiua il puro, e limpido fonte, per gran sete, ch'egli si senti: vien magro, horrido in vista, ristringe i fianchi, restasi tutto spolpato, parendo nõ più cane; ma più tosto ombra di cane, odia la propria casa, tenta fuggirla, non conosce più niuno di quella famiglia, ne anco il proprio padrone, non sà doue vada, ne fugga, e senza abbaiare morriferamente, & indifferentemente morde, e sbrana.

E così il misero cane, scorrendo fà in maniera, che chi alla sua infetta rabbia non prouede tosto, indi mille mali ne sorgono.

I rimedij saran questi di sanare il cane, fargli bere il brodo, in cui è cotto l'herba calamandrina.

Ouero mettegi il collo fra il muro, e l'uscio. e foragli la pelle fra l'orecchie, & il collo, con ferro acuto, & infuocato. Et anco tiragli la pelle delle spalle, e della schiena forandole col detto ferro, a fine che esca bene quel contaminato, e tristo humore.

Altri gli fanno vn segno in frõte col ferro affuocato, altri gli fan molti altri rimedij: ma è pericolo medicar questa mala bestia: Perciò io ti voglio dare vna migliore ricetta, per fuggire, e liberar te, e tanti altri da rabbiosi pericoli, anco il pouero cane da tante ambastie, notale bene, come cose degne di perpetua memoria, e fà a mio modo.

Subito, subito conosciuto il cane rabbioso, vedi prenderlo fra l'uscio, & il muro col collo, poi recipe vna mazza grossa, di quelle che si spaccano le legne, & con tutte le tue forze dagli su'l capo sin ch'egli sia morto, e così ogn' vno farà fuori di tal pauento.

E non potèdolo hauere a questo modo, dagli vn'archibuggiata verso il petto, o capo, intanto che la rabbia non gli darà più noia, ne ad esso, ne ad altri, quest'è sicura, & approuata ricetta.

Per la gonfiatura della gola del Cane.

SE il tuo cane haue gonfia la gola, per qualche distillatione dal capo, come molte volte auuiene, recipe olio di camamilla, con cui vngerai quell'infingione, per qualche giorni, poi cessando alquanto, lauagli quel luogo enfiato con aceto non molto forte, & con dentro vn poco di sale, così vedrai buon'effetto.

Per medicar piaghe verminose del Cane.

IL tuo cane, se hauerà dal mezo innāzi qualche piaga verminosa (t'hò detto che dal mezo indietro si cura da se) metti in detta piaga gomma di Hedera, conferuandouela sù da due giorni, poi laua quella piaga con vino, poi vngela con songia, olio di vermi, e ruta, squagliati insieme.

Ouero metti nella piaga verminosa, succo di scorze di noci verde, ouero metteui sù ceneri, o calcina in poluere di lupini, arrostiti nel forno.

Ouero poluere di cucumeri saluatici, laquale non solo amazza i vermi: ma di più rode via quella si fracidia carnuccia, facendo anco accrescere la buona.

Per il mal della Formica.

HAuendo il tuo cane, mal della Formica, che è quello che gli viene sù l'Orecchie, in tempo d'Estate, con quelle tante noiose mosche. Recipe quattro oncie di gomma de draganti, infusa nel forte aceto per otto giorni, poi leuala e falla in poluere fra doi sassi viui poi aggiungeui due oncie di lume di rocca, & oncie due di galla ben poluerizzata, mischia tutte queste cose insieme, della cui mistura mettene su'l luoco offeso, e vedrai che le mosche spariranno, & l'orecchie guariranno.

Cane ferito dalla Volpe.

SE la malitiosa Volpe, ferisse il tuo Cane. Recipe olio d'oline, in cui prima vi sia cotto ruta, e vermi, e con quello vngilo più volte, e resterà guarito, dico presto.

Per il vermecan che viene sotto la lingua al Cane.

SOTTO la lingua del tuo Cane, nel mezo, e sù la cima, vi nasce vn vermice, detto in Greco Lytta, quale è al cane, come vna nociua peste, e si chiama il male del Vermecan. Dunque mentre che'l cane, o giovinetto, tu con vn coltellino ben acuto, o con vn ago cauaglielo. gentilmente però, e lascia gridare il cagnolino quanto vuole, e se'l cane fusse grosso, mettegli il badaglio in bocca, accioche meglio tu possi far il seruitio, mettenui sù quel poco male, olio ben salato, e tosto guarirà, non essendo così facile a diuenir rabbioso, cauatogli tal Lytta, o verme.

Per il Cane, c'ha stizza, o rogn.

PIGLIA vna libra di songia di porco, oncie tre di olio d'oliva, & oncie tre di solfo, e oncie quattro di sale, & oncie due de'ceneri, incorpora tutto ciò insieme, e fallo bollire del cui onto vngi il cane al Sole, che nò sia gran freddo, ouero al fuoco, e questo per tre giorni, almeno che il cane habbi letto netto, poi laualo due volte col lisciaccio, e guarirà.

Caso che'l pelo non gli nascesse, laua il cane con acqua di lupini, poi vngilo

lo di songia vecchia di porco, che subito ripiumarà.

Ouero piglia vna libra di songia, con due oncie d'argento viuo. incorpora insieme, vngi il cane al luoco aprico, e cascando i peli, vngilo con songia, che farà presto il pelo, e bello, ouero vngilo con morchia d'olio, di seme di lino, e guarirà.

E quando il tuo cane non hà molta stizza, non la lasciare incancarire: ma subito fagli pane a posta, con dentro radici, fusto, foglie, e frutti ben pisti d'agrimonia, e mangiando di questo, in quattro, o sei giorni dinerà sano.

Per il Cane ferito dall' Orso, o dal Cinghiale.

E Ssendo il tuo Cane ferito dall' Orso, o dal Cinghiale; prima laua bene quella sanguinosa ferita con vino, e fanne vsire ben bene quel sangucioso brutto, come velenoso, poi piglia succo de oliuastro, e succo di pianta-na, e bagna spesso la ferita, e presto sanerà.

Per il Cane ferito da vn' altro Cane.

SE vn Cane, ferisce l'altro, Recipe del pelo di quel cane che hà ferito, poi piglia della pece pista, & incorporata con quel pelo, e mettilo sù la ferita & guarirà il ferito. Credo che di qui sia nato quel tristo prouerbio, frà vendicatiui, che dicono; Non fu mai cane che m'offendesse, che col suo pelo nò mi vendicassi: la ferita di cane si medica, con sterco di cane.

Anzi vogliono molti, che ogni sterco d'animale irragioneuole sia ottima medicina per le piaghe d'animale irragioneuole: che sia però della medesima specie, com'è sterco d'un cane, per medicare la ferita di vn' altro cane, sterco d'asino, per medicare la ferita d'un' altro asino, &c. come afferma Galeno, nel decimo libro suo de Semplici, oue dice, che tutti gli sterchi disseccano, e scaldano, saluo quel dell'huomo, e gli medicamenti disseccanti, e caldi, moderatamente astringono.

E l'istesso Galeno non ha egli composto vn libro de remedijs facile parabilibus? E qual cosa può esser più pronta ad vn cacciatore, che lo sterco de' suoi tanti cani? Ideo, &c.

Il fine della Decimaterza Giornata.





LA QVARTADECIMA

GIORNATA DELL'AGRICOLTURA.

A G G I V N T A

DI M. AGOSTINO GALLO.

Nella quale si tratta de gli Asini, & de' Muli.



NON volendo mancare M. Vincenzo Maggio di condurre à fine i ragionamenti pertinenti all'Agricoltura, & a i beneficij della Villa con M. Giouan Battista Auogadro, ritornò dopò desinare il quattodecimo giorno à lui, e lo trouò nella capelletta dell'horto in compagnia di M. Calisto Paradiso. Quiui salutatosi cortesemente l'vn l'altro, & posti à sedere: si trattennero vn pezzo in ragionamenti piaceuoli, fin che in vltimo parendo a M. Vincenzo d'entrare a trattar di quello, per lo quale vi era venuto; così cominciò a dire.

Si come hieri fù parlato lungamente intorno a i caualli, & in fine d'alcuni rimedij pertinenti all'infirmità de' Cani, essendoui M. Lodouico Barignano; così, quando piacesse a voi Signori, mi farebbe grato, che hoggi si ragionasse de gli Asini, & de' Muli, animali certamente non meno necessarj di tutti gli altri all'Agricoltura.

G I O. B A T. Tanto più mi piace, che si parli di questo che dite, quanto che vi si troua M. Calisto. Il quale essendo stato in diuerse Prouincie nella sua giouentù, per imparar che cosa è il viuer del mondo, & poi diletatossi già più anni dell'Agricoltura, siamo sicuri che non mancherà di chiarirci di quelle cose, che domanderemo in questa professione.

C A L. Veramente che voi Signori hauete ogni libertà nel comandarmi di quanto vi piace, ma ben mi doglio, che io non sia quale veggio, che mi rimate.

V I N C. Non accade che voi diciate questo; percioche è molto noto il valor vostro a tutta la Patria. Et però farete contento di ragionarci primamente della sorte dell'asino: ci ricerca far buona razza di Asini, & Muli, & di qual'età egli debbe essere.

CAL.

CAL. Dapoi che voi volete, che io vi dica il parer mio, & di quanto ne ^{principio} hò veduti, son contento non mancarui, per quello che posso. Però dico, che ^{dellequa} l'Asino non vuol essere più di dieci anni. ne manco di tre; percioche, fuori di ^{lità del-} questo tempo, non sarebbe a proposito per montare l'asina, & meno la caual- ^{l'asino.} la: Et questo bisogna che sia scielto, grande ben quadrato di membra, & ben qualificato di testa, di faccia, di mascelle, di labbra, di orecchie, & ^{che} habbia gli occhi non piccioli, le narici larghe, il collo non corto, il petto ampio, le spalle alte, & le parti di sotto grosse, carnose, robuste, & tra loro assai distinte. Similmente il dosso vuole esser grande, la schiena larga, i fianchi leuati, il ventre non gonfio, le coste non strette, le coscie eguali, i testicoli grossi, le groppe piane, & la coda corta.

GIO. BAT. Voi hauete formato questo asino di tal maniera, che quando ne hauesse vno di tali fattezze, io credo, che non mi sarebbe men caro della mia China learda. Et più dico, che se l'asino in che fu conuertito il misero Apuleio fosse stato simile, egli non hauerebbe hauuto tanto discara quella sua metamorfosi, poiche si bello, & si ben proportionato l'hauete descritto.

CAL. Lodasi poi quell'asino; che hà il pelo liscio, molle, & che si approssima a color morello, hauendo vna macchia nera nella fronte, o più tosto per tutta la persona. Et per contrario sono giudicati per li più vili di tutti quelli asini, che hanno il mantello somigliante alla cenere, come per lo più sogliono esser in questo paese, & massimamente quelli che sono di forma picciola.

VINC. Da qual tempo dell'anno si debbe dare l'asino alle asine per generar figliuoli, ouer'alle caualle per partorir i muli, o le mule.

CAL. Il proprio del far montare l'asino, e dall'Equinotio di Marzo, sin' al solstitio di Giugno, percioche portado le asine vndici mesi, come fanno ancora le caualle: partoriscono i poledri nel tempo che le herbe sono in perfectione, & non ne gli altri mesi incomodi nel pascere, per abbondar del latte. ^{Il tempo del montar le asine.}

VINC. Quanto tempo allattano le asine i lor figliuoli?

CAL. Considerado che le madri per l'ordinario, hanno gran cura per due anni di allattare i loro poledri, & farli pascere, però stà bene, che per questo tempo siano lasciati appresso di loro, ma come sono passati i detti doi anni, & ^{Quanti mesi allattano le asine.} cosa necessaria leuarli, & ponerli ne i pascoli doue stano gli altri poledri a pascere, fin che hanno compiuti tre anni, conciosia, che hanno l'età di farli portar le fomme; & tirar con le spalle gli aratri, i carri, & gli altri stromenti, & anco di esser caualcati da ciascuno.

GIO. BAT. Vorrei sapere da voi, che ordine si habbia tener in adoprar questi animali come hanno compiuto il detto tempo, & per quanti modi sono buoni per beneficiare gli huomini.

CAL. Perche gli asini sono così vtili, come si vede, è da credere, che non vi sia Prouincia, che non ne habbia in gran quantità, & per questo non posso diuifare come sono tenuti vniuersalmente, poiche ciascun paese osserua quel tanto, che li porta maggiore vtilità. Ma io vi dirò solamente alcuni ordini, che si osseruano nel Bresciano: cominciando da quello che fanno i pecorari, iquali ne tengono così de' piccioli, come de' grandi: non tenendo mai caualli, o muli, percioche fanno di giorno in giorno poco viaggio per pascere le loro pecore di campo in campo, di sito in sito, & di terra in terra secondo le contrade, & i paesi che trouano. Et però fanno molto bene a tener solamente, ^{Per quanti modi gli huomini se seruono de' gli asini.}

de gli asini; attesochè non moleitano mai le pecore, come farebbono i caualli, & i muli, dando loro hora de' calci, & hora de' morsi; ma stanno sempre cō esse pacifichi, & mangiano insieme li strami, & le herbe: andando di compagnia per le vie, per li prati, per li colli, per li monti, per li boschi, per le costiere, per le valli, & per le campagne, come se fossero d'vna istessa natura, stando quasi tutto il giorno carichi delle massaritie che vi bisognano per far il latte, ouero della farina di nuiglio necessaria per far due volte al giorno la polenta al modo del loro viuere.

Li vaccari similmente tengono de gli asini alquanto più grandi de i pecorari, per condurre i loro formaggi, i butiri, & le ricotte nella Città, & ne gli altri luoghi per viuere, & anco quando conducono le vacche a pascere ne i monti (mentre che fa gran caldo) per menar con loro la vittouaglia necessaria, i vasi di rame, & di legno che bisognano per farci formaggi, & le altre cose che cauano dal latte. Oltra che tenendo di questi animali, hanno questo beneficio, che le vacche stanno sane, poiche non vien loro il male pernicioso della polmonera.

Molti Agricoltori medesimamente si seruono di questi asini nell'arare, & nell'arpicare i campi, & anco nel farli tirare i carri, & le carrette cariche di biade, o di vini, o di fieni, ouero di legne; le quali sono portate da vn luogo all'altro, & per venderle nelle Città, & in altre terre.

I Vetturali primamente, che tengono i dieci, i vinti & trenta asini per seruire a danari a qual si voglia persona, nel condurli alle Città, & in altri luoghi molte cose secondo che occorre di tempo in tempo, viuono di questo guadagno con la loro famiglia, & mantengono questi animali con minor spesa assai, di quel che spendono nel pascere i cauali, & muli. Ben'è vero, che non mancano di quanto bisogna fare per conto del lor viuere necessario, & d'ogn'altra cosa, secondo che porta la lor conditione: benchè non vi vuole molta fatica; poiche sono animali molto gagliardi, & molto robusti, i quali non ricercano quella politezza, o delicatezza nel viuere, & nel esser tenuti ben netti, & bene addobati di fornimenti, come vogliono, per l'ordinario, i cauali, & anco i muli, & ciò tutto'l dì si vede, che non solamente viuono di cose salutariche, di fermenti, di bruschi, & d'altre pasture abbomineuoli a gli altri animali quadrupedi: ma il più delle volte ancora, portano le sorme sopra la schena nuda senza cinghie per lunghi viaggi, di sedici, & di diciotto pesi l'vna, come fanno i cauali, e i muli sopra i loro batti ben cinghiati, e nel vero caminano con tanta destrezza, che paiono quelle sorme ben legate, tanto vanno dritte senza mouersi punto per cagione del pendere più da vn lato, che dall'altro, per cader in terra.

VINC. Dopo che dire del cadere in terra, confesso che come giouane hauer caualcato, per burla questi animali, & cadendo in terra, hauere sentito maggior dolore, che facessi mai de' grandi cauali.

Di qua-
so sono di
poca spe-
sa.

CAL. Che diremo poi di tanti poveri Romiti, Frati, & Preti, che caualcano questi animali humili (che sono la maggior parte piccioli) per molti paesi piani, & montani, i quali sono molte volte carichi talmente di bisaccie, che con l'huomo insieme, pesano due, e tre volte più, che non pesano i meschini asinelli di vno in vno, & nondimeno caminano gagliardamente per li sanghi, & per li sassi, come se fossero tanti Elefanti? Ne la sera fanno loro altro, eccet-

to che cauarli i basti; & essi come si sono voltati nella poluere benissimo, secondo la loro contentezza, vanno di lungo a beuerarsi, & poi a mangiare di quel buono, o cattiuo, che primamente trouano. Che se per caso vien dato loro vn poco di pane di melica, o di miglio, o qualche misuretta di semola pare a loro trionfare più che non fanno i gran corsieri, che mangiano due volte il giorno le copiose preuende d'orzo, o d'altre buone biade; percioche essi non ricercano d'hauere cosa alcuna da viuere, fuori che quel tanto, che parcamente fa loro bisogno di giorno in giorno.

Non sono similmente da esser taciuti non tanto molti pouerì, che cercano tutto il paese con questi asini mansueti, per molti luoghi pij: ma ancora assai Monache pouere, che non tengono animali d'altra sorte, per condurre a loro Monasterij le limosine, che vengono loro fatte di grani diuersi di lini, di vini, di olij, di castagne, & di altre cose, che ricercano per amor di Dio. Laode possiamo concludere, che questi animali sono talmente pazienti, & pròti nel seruire di continuo huomini, & donne: pouerì, & ricchi, grandi, & piccioli: saui, & pazzi: religiosi, & laici: Christiani, & peccatori, che non brainano mai altro, ch'essere amati da tutti, seruendo sempre senza alcuna contradittione, come le loro opere così vtili ne fanno buona testimonianza. Non mostrandosi mai vaghi di ricchi vestimenti, ne d'altre vanità: ma solamente delli bastirelli di paglia, coperti della più grossa tela che si faccia; hauendo il più delle volte le semplici cauezze di corda, i piedi senza ferri; & se pure sono ferrati i piedi dinanzi, pochissime volte sono ferrati quelli di dietro: di maniera, che noi possiamo dire, che questo è qualche cosa, stando che i caualli sono di costo assai, bisognandoli ferrare tante volte l'anno, & questi pouerì asini non solo non si ferrano, se nò rare volte; ma se pure sono ferrati, sono ancora di poca spesa, perche i loro ferri durano assai, caminando essi leggiemente senza, che vi vogliano pochi danari a pagarli: poiche sono di mào spesa quattro ferri di questi, che non è molte volte vn sol ferro d'vn cauallo.

G I O. B A T. Considerando adunque che le qualità de gli asini sono così buone, & così vtili a gli huomini più de gli altri animali, che adoperiamo, per qual cagione il mondo non gli hà in maggior prezzo, di quel che hà?

C A L. Non è dubbio alcuno, che se consideriamo le false opinioni di noi mortali, non ci marauigliaremmo del volgo, il quale biasina sempre le cose lodeuoli, & le vtili, & accetta quelle sole che sono di maggior spesa, & di più fatica; ma habbiamo cagione di stupirci di molti, che sono hauuti per huomini sapienti: Iquali vinti solamente dalla pura ambitione, comprano caualli di grà prezzo, per tenerli poi con grande spesa del vestire, & del polire, & del viuere con perfetti fieni, & con altre pasture di costo assai: nò auuedendosi, che molte fiate con poca infirmità muoiono, o rimangono talmente stroppiati, che di cinquantine di scudi, o di centinara che costano, finalmente non ne cauano vn paio. Che se questi ciechi lasciassero le loro vanità, & pigliassero gli asini che costano pochi danari, & vanno benissimo, non solo li terrebbero con poca spesa del viuere, del vestire, & della seruitù: ma ancora non li verrebbe la millesima parte delle infirmità che vengono sì facilmete a i morbidi caualli. Che certamente egli è pur gran pazzia di quello huomo, che può star bene accomodato col poco spendere; & non vuole risparmiare i danari nelle superfluità, per potersene poi valer nelle cose vtili, & honorate, ma li getta misera-

Quanto danno fa l'ambitione.

niente in diuerse pazzie: & specialmente li caualli, non già per andare alle guerre licite (nelle quali sono sempre necessarie così fatte spese) ma solo per semplice vanità: sapendo chiaramente, che sono di tanta fragilità, di tanta seruitù, di tanta spesa, & colmi d'infiniti pericoli come spesso volte si vede in coloro che si caualcano. I quali nel far correre, o saltare, ouero atteggiare i lor caualli, assai volte sono stati ammazzati da essi, o co i calci, o col rompersi il collo l'vn l'altro insieme; Cose che nel vero non auengono a coloro, che caualcano gli asini, per non esser furiosi, ma quieti; & che seruono a gli huomini quanto porta il bisogno intorno alle commodità, alle necessità, & alle utilità. Percioche essendo talmente mansueti, si lasciano caualcare, o con sella, o con basto, o con qualche coperta, ouero senza cosa alcuna: hauendo hor la briglia, o la sola cauezza, & anco molte fiato senza queste cose: lasciandosi il più delle volte guidare senza speroni ma solamente cō la semplice verga. Et oltre che non occorre fare a questi animali i superbi fornimenti, che si fanno a g'infiniti caualli con oro, con seta, o con acciaio (che costano molti danari) non vi bisogna ne anche già seruitù nel tenerli bene strigliati, & bene liscati più volte al giorno, né meno si contien dar loro i delicati grani, che si danno con tanta spesa a i caualli: anzi che si contentano di pascere ogni sorte d'herba, e di mangiare qual si voglia paglia, o panicoli, o fauali, o fasolari, & altri strami diuersi; onde hauendo qualche volta vn poco di fieno, o semola, par loro di trionfar benissimo. Che se per ventura hauessero la decima parte de'benefici, che hanno infiniti caualli, non è dubbio alcuno, che sarebbero maggiormente belli, & più, ancorche di fortezza auanzino (a tanto per tanto) non solamente quanti caualli si trouano; ma ancora tutti i muli, i quali sono tenuti molto potenti, per esser figliuoli di essi; ma perche sono allattati dalle caualle che sono loro madri, però partecipano della loro natura, laquale è inferiore di fortezza a quella dell'asina, che partorisce, & allatta i suoi asinelli.

VINC. O quanto sarebbero molti felici gli asini, se fossero ben pasciuti, & ben gouernati al modo, che sono infiniti caualli, iquali sono in grandissimo prezzo, & non già per virtù che siano in loro (perche sono di poco valore) ma solamente perche sono tenuti ben grassi, ben biondi, & vestiti talmente di fornimenti marauigliosi, che paiono in vista de i più eccellenti caualli, che si trouino, benché siano inferiori assai di quelli, che parimente sono degni di essere stimati, & lodati. Che se questi asini male auuenturati fossero apprezzati da alcuni Principi, e trattati ne i medesimi modi, che ho detto de' grandi caualli, & similmente ancora vestiti di ricchissimi fornimenti: non è dubbio alcuno, che non tanto comparirebbono al mondo per begli animali, commodi, destri, & honoreuoli: ma ancora sarebbero maggiormente cari ad vna moltitudine di huomini, che non hanno cognitione della commodità che rendono nel caualcarsi, ne anco del lungo andare che fanno; come ne conosco alcuni tenuti da persone, nobili, i quali fanno i cinque, & sei miglia l'hora con tanta suauità, che pare che non facciano la metà del viaggio, che per cento fanno con effetto.

GIO. BAT. Veramente, che voi hauete esplicato quello ch'è noto a quanti hanno giuditio, ma tutto stà, che qualche personaggio della nostra Patria, o più tosto vn gran Principe cominciasse ad essaltare questi così rari ani-

animali; poiche i suoi sudditi Pimitarebbono, sapendo che li farebbono cosa grata; ma accaderebbe ancora quello che occorse all'Eccellentissimo Duca d'Vrbino Francesco Maria di felice memoria; ilquale, habitando in Brescia, come Capitano generale de' nostri Illustrissimi Signori nell' Anno 1526. & hauendo dato principio a portare vn capello in testa di bella paglia, subito tutti i suoi Gentil'huomini, che mai non n'hauuano portato, anzi che si farebbono vergognati di porcene di sorte alcuna in capo, cominciarono a portarne di tal maniera, che mai in tutta Italia non si è cessato.

C A L. Certo è, che quelli asini potrebbero essere magnificati sì grandemente da tal Principe, che non tanto farebbono adoperati honoratissimamente da molti gran Signori; ma ancora da molti Prelati, & da Cardinali si solenemente, che abbandonarebbono le mule di così gran spesa; poiche parimente imitarebbono nostro Signore: ilquale non fu veduto mai caualcare caualli, o mule, ma solamente la natura humile, dell'asino, & del puledro: Che in vero se non fosse mai per altro, che per imitar la infinita Sapientia del Figliuolo di Dio, ciascuno dourebbe tenere solo simili animali, & lasciare i caualli, & le mule, che sono di tanto costo, & che pericolano facilmente per cagione delle loro infirmità infinite, che gli amazzano in poco tempo. Oltra che molti huomini periscono diuersamente per caualcarli, & per nodrirli, cosa che non occorre a coloro, che si seruono di questi così quieti & così vtili asini: Da quali, per certo, non si sente mai, che alcun'huomo sia stato amazzato, o stroppiato: ne morsicato, & ne anco percosso co i calci. Che certamente, se non fosse mai se non per nostra salute, si dourebbono estinguer le razze de' caualli, & de' muli; per celsere la destruttione del genere humano, & della facultà molte volte, essendo di tanta spesa, & di tanti pericoli. Laonde dobbiamo credere, che vedendo Nostro Signore di quanto male erano all'huomo questi animali così feroci, non li volse in soccorso suo quando nacque nell'humilissimo luogo del Presepio; ma solamente accettò il benedetto asino, & il bue, come animali veramente molto grati, & necessarij a noi mortali, conciosia che di continuo se ne seruiano in tutte le facende, che occorrono nell'Agricoltura. In oltre, si come ci seruiamo del bue in molte cose della sua fortezza, & del mangiare la sua carne, & anco della sua pelle in molti modi, così ci seruiamo dell'asino in tante e tante cose, che vi ho detto, ma anco della sua carne, mentre che egli è giouinetto, come in più paesi fuori d'Italia è mangiata, & anco della sua pelle nel fare diuerse sorti di criuelli necessarij, di tamburi che si adoperarono nella Militia, & nel sonare quando si balla, & si atteggia al suono d'essi: Senza che ci seruiamo di più cose del corpo suo, per sanarci di molte infirmità, come sono ottime le vnghe loro a diuersi mali, & specialmente quella dell'asino saluatico, laquale a portarla legata in modo tale nell'anello, che possa toccare la carne, ci sana della vertigine, che viene per debolezza del cervello.

Che diremo poi delle virtù che si trouano nel latte delicato dell'asino, ilquale non solamente beuendolo sana gli huomini tifici, o che sono molto deboli, o velenati, ouero che hanno i dolori della gotta, & altre infirmità conosciute per pratica de' gli eccellenti Medici: ma ancora ingrassa, e tien bianca, & molle la carne delle donne, che se ne lauano. Come si legge di Pompea moglie di Nerone Imperatore, la quale haueua cinquecento asine, che,

Lode del latte del l'asino. haueuano partorito in diuersi luoghi, doue ella andaua da Imperatrice a suoi piaceri, accioche hauesse sempre mai copia di latte fresco, per potersi lauare la faccia, & tutto il corpo, & per beuerne ogni giorno come cibo delicato, poiche teneua ordinariamente bianchissima la sua carne, e molto morbida.

G I O. B A T. Dapoi che voi ragionate delle buone qualità, che si veggono nell'asino, vorrei sapere della maggiore. Dòde viene, che questi animali sono sempre così humili, che per natura non fanno resistenza alcuna quando sono troppo caricati, o troppo cacciati, o molto battuti?

Et per contrario vediamo molti caualli, & muli, che in simili effetti mordeno, o tirano di calci, ouero che fuggono, o non si fermano mai, sin che non hanno gittato a terra ogni soma posta loro adosso.

C A L. Io credo, che'l Signor Iddio li dotasse di questa special virtù degna mente, per hauerli anco creati fra tutti i quadrupedi soli senza selle. Et però si come l'Vnigenito Figliuol suo, e Redentor nostro, volse nascere appresso a vn'asino, & che la intenerata Madre sua lo caualcasse poi fuggendo da Herode in Egitto: così fece che Abraamo se ne seruissè nel sacrificio, che egli pèsaui di fare del suo diletto figliuolo Isaac, per comandamento di Dio Padre: Onde, bêche l'asino fosse stato creato nel dì medesimo che furono creati tutti gli altri animali quadrupedi, nondimeno non si troua nella Sacra Scrittura, che fusse mai nominato innanzi a questo Sacrificio, ilquale fu figura di quel vero, che Nostro Signore doueua fare sopra la Santissima Croce, per la redentione nostra.

Poi, oltre che molte persone sante del Testamēto Vecchio caualcarono gli asini per l'ordinario, li caualcarono ancora gli huomini grandi, come si legge di Aebitosello personaggio grande appresso al Rè Dauide: di Misibosetto figliuolo del Rè Saulo, de i figliuoli di Galadice, ch'erano Signori di trēta Città. Senza che potrei dire di molti altri huomini, & di donne grandi pur del Testamento Vecchio, che faceuano il medesimo per honoreuolezza.

In quant- ra. Pima- t. abbero- gli anni- abigl' a- sen. Lasciando poi da canto che Iobbe hanesse cinquecento asine: Marco Varone testifica con altri Auttori, che i Romani (per parlar de' Gentili) hebbero sempre per gran ricchezza la moltitudine de gli asini, & loda l'Arcadia, & il paese di Rieti, con molte altre Città, & paesi che ne erano copiosissimi. Oltre che narra, che al suo tempo non solamente fu venduto vn'asino sessanta, sesterij, che secondo il Budeo, & altri Auttori moderni erano mille cinquecento scudi d'oro, ma ancora che quattro furono venduti tanto, che non l'oso dire, per esser prezzo, che ha dell'incredibile. Perilche non si dobbiamo marauigliare, se per la grande stima ch'era fatta anticamente dell'asino; quelli Idolatri lo consacrarono a Bacco per lo più degno animale, di quanti furono mai creati. Et non contenti di questo sì grand'honore, per magnificarlo maggiormente, lo posero in cielo, come si vede per due stelle nel Cancro, chiamate Asinelle; di che ne parla largamente Latrantio Firmiano, ma però per modo di fauola.

G I O. B A T. Veramente che l'asino è meriteuole (come animale brutto) di qual si voglia honore, percioche non habbiamo animali, de' quali ci seruiamo che siano così gagliardi così commodi, & così vtili al paro di lui. Ilquale non pure a i tempi nostri costa poco a comprarlo, & a pascerlo, ma ancora non richiede tanta seruitù per tenerlo, & per gouernarlo, quanto
si fa

si fa a i caualli, & alle mule, che solennemente caualcano gli huomini grandi, percioche è più atta vna semplice donna a gouernare dodici Asini, che non so no vinti huomini a gouernare quaranta caualli, & muli di rispetto.

CAL. Non è dubbio; che questo animale è di bassa natura, per esser così humile, così mansueti, & così semplice, poiche massimamente non nuoce ad alcuno, & gioua a tutti nel seruir secondo che a loro piace: nondimeno, stando molte cose antiche degne di grand'honore, & anco di molte moderne, che lo dichiarano di qualche stima: non si può negare, che in più paesi d'Italia si vende vn bell'asino grande, quaranta, cinquanta, & più scudi d'oro, senza che in altre Prouincie si paga assai più, come ne i tempi presenti si fa specialmente a Siniglia città di Spagna, & porto del mondo nouo: che per verità si pagano i belli settanta, ottanta, & cento scudi per mandarli a Perù, & al Messico. I quali da questi populi sono pagati per ogni prezzo, seruendosene per stalloni nel generar le mule, che escono le più belle, e le migliori che la natura possa fare.

GIO. BAT. In Persia prouincia molto grande, benche vi siano caualli bellissimi di gran valluta, vi sono anco asini i più belli, & maggiori del mondo, & di maggior prezzo di essi. I quali, oltra che mangiano più poco, & portano maggior soma, sono anco più veloci nell'andare, & maggiormente nel correre. Et per queste cose, i mercanti di quelle parti li pigliano ad ogni prezzo, per passarli gran deserti, & i luoghi arenosi, che non producono herbe, ne acque di forte alcuna: Onde bisognando far lunghe giornate, sofferiscono tali incomodi, che mai non potrebbero fare quei caualli.

CAL. Ma che bisogna dir di quegli asini, poiche i nostri tempi, essendo qui Podestà il Clarissimo Signor Catarino Zeno, per solennità caualcaua vn bellissimo asino di Persia ordinariamente per la Città, essendo accompagnato (come sempre si fa) da molti gentil'huomini primati con caualli di gran prezzo. Il quale non solamente era di mantello baio chiaro, che riluceua; ma lo teneua talmente ben fornito alla Persiana, che tutto il populo l'ammiraua con maggior marauiglia, che se fusse stato qual si voglia cauallo gianetto, o d'altra razza rarissima. Et questo Illustrissimo Signore non l'harebbe dato per danari; sì perche era marauiglioso di bellezza, di piaceuolezza, & di honesta grandezza, & si anco, perche haueua vn'andare lungo, & di tanta soauità, che si pareua esser portato da dui muli in lettica.

VINC. Molti huomini biasimano gli asini, perche hanno tutti le orecchie più grandi de gli altri animali; & anco perche la maggior parte sono piccioli, & berettini.

CAL. A queste tre cose facilmente si può prouedere senza alcun danno de gli Asini. Prima che le orecchie siano troppo grandi, si possono non pure farle della medesima forma che sono quelle de' muli; ma ancora più picciole quante si vogliono, come ben ne ho veduti alcuni, che le hanno troncate al modo di caualli berton: Si che si possono tagliare facilmente in ogni forma: come vi sono alcuni Mariscalchi, che le acconciano talmente bene con le forbici, che anco guariscono in pochi giorni, per non esserui altro che carne nuosa, la quale è anco senza alcune vene.

Quanto poi all'essere la maggior parte piccioli, & berettini, dico che questo è colpa di coloro, che pigliano simile stature di asini, quando li fanno montare, non curandosi che i figliuoli eschino grandi, o piccioli, & meno che sia più

toſto neri, che berettini. Che ſe pigliaſſero i maſchi, & le femine di bella qualità, naſcerebbono ancora i loro figliuoli alla bella ſimilitudine loro. Ma perche in queſti paefi ſono gente aſſai che ſono pouere, le quali ſe ne ſeruono in diuerſi modi, & li laſciano montare di giorno in giorno ſecondo le loro voglie, però non è marauiglia ſe non ſi trouano ſe non pochiſſimi, che ſiano veramente belli. Nondimeno io ſpero che non paſſerà molto tempo, che i Nobili non meno riſtaureranno le razze diſtrutte de gli Aſini, di quel che hanno fatto da cinquanta anni poi l'Agricoltura, la quale fù talmente in fracatto per molti centinara d'anni dalla barbarica natione di Gotti, che mai non è ſtata ridutta al grado, doue hora ſi troua, ſe non nell'età de gli huomini moderni. Si che gli Aſini non ritorneranno mai nella riputatione, che erano al tempo de' Romani, ſin che i Nobili di queſti tempi, non gli accettano in protectione, & fare ſcielta de' più belli ſtalloni, & delle più belle Aſine, che ſi trouino per rinouar le razze, nella medeſima bellezza, ch'erano a quei felici tempi.

G I O. B A T. Non è dubbio alcuno, che quando ſi vedran le razze del modo che dite, che produranno di tal bellezza gli Aſini, che all'hora non ſi dirà, che le lor orecchie ſono troppo lunghe, anzi che ſi haueranno per ornamento, & per chiarezza della loro virtù, come maſſimamente per quelle che fanno conoſcer la intelligentia, che eſſi hāno quando il tempo duro, è per mutarſi in pioggia; percioche all'hora ſe le piegano con tal maniera verſo il collo, che paiono eſſerui incolate. Come ſi vide ſotto a Pandolfo Malateſta, che fù Signor di Breſcia per pochi giorni; che hauendoli mandato a donare vn certo Cittadino, che habitaua in Ghedi, alcuni belliffimi frutti in dui ſportoni ſopra vn'Aſino, per lo ſuo Giardiniero: fù pregato che lo faceſſe eſpedire per la pioggia, che hauera da venire, & vedendo il bel ſereno, chiamò vn ſuo Aſtologo, il quale riſpoſe, che non hauera da piovare, ſin'a certi giorni della Luna, onde licentiatò che fù, non paſſò tre hore, che giunſe vna grandiffima pioggia; per la quale marauigliandoſi; lo fece venir'a ſe il di ſeguente, & domandatoli donde hauera hauuto queſto ſecreto: diſſe che l'Aſino glie l'hauera moſtrato, portando le orecchie di dietro molto baſſe per ſpatio aſſai del viaggio. La onde, non ſolamente il detto Signore mandò via l'Aſtologo come ignorate, ma promiſſionò il Villano appreſſo di ſe con l'Aſino ben'intendente.

R A G I O N A M E N T O I N T O R N O

alla natura de' Muli.



I N C. Dapoi che largamente habbiamo finito il parlare de gli Aſini, mi piacerà che voi M. Calisto cominciate a ragionare ſopra alla natura de' Muli, poiche ſò che non hauete da dire tante coſe, quanto ſi è fatto de gli Aſini, da i quali eſſi naſcono, o diſcendono.

C A L. Laſcierò da parte le operationi diuerſe, che alcuni antichi Autori dicono intorno al tempo, che hebbe principio il mulo, cioè ſe fù concetto a caſo, montando l'aſino per forza adotto alla caualla, o ſe furono i cuſtodì, che faceſſero queſto a poſta, per veder che coſa ne doneſſe ſuccedere; ſi come ancora alcuni, che hanno fatto montare vn cauallo

uallo sopra l'asino, ma si sono chiariti, questo parto chiamato da gli antichi hinno, è stato inferiore assai a gli altri muli generati dall'asino, & partoriti dalla caualla. Et però non è marauiglia se questo si osserua in tutte le Prouincie doue se ne tengono l'ordine di diuerse razze.

Parleremo adunque del mulo, che partecipa della natura dell'asino, & della caualla: come ben vediamo quanto egli assomiglia di forza al padre, & di statura alla madre, poiche è più largo di petto, di schiena, di groppa, & più grosso il collo, di gamba, & di tutti gli ossi, che non hà l'asino. Oltra, che egli tiene dell'vna, & dell'altra specie circa alle orecchie; percioche non le hà così lunghe come hà l'asino, ne così corte come ha la caualla: alla quale assomiglia in tutto a gli occhi tondi, & rileuati, & non all'asino; che gli hà diffimili.

Della natura del Mulo conceputo de l'Asino, & del cauallo.

VINC. Come vogliono esser l'asino, & la caualla, che habbiano da generare, e da partorir questa specie di muli maschi, o delle mule femine?

CAL. L'Asino non debbe esser di meno di tre anni, ne di più di dieci: & vuole esser di persona grosso, grido, ben fatto, & più tosto di color morello scuro, o ben nero, che d'ogni altra sorte di pelo, accioche, i figliuoli nascano con quel mantello: percioche quanto più questi animali sono neri, & ben fatti, tanto più sono apprezzati da tutti. Vero è, che quei pochi, che si trouano di pelo leardo, & massimamente ritrouandosi rotato, che sono ancor in maggiore stima di tutti gli altri belli.

Venendo poi alle quantità della caualla, non solamente è bene che anche ella sia di color ben nero, o ben learda, & giouane da i quattro anni sin'a dieci; ma ancora che sia più tosto grande: che picciola, & di persona ben qualificata. Percioche essendo tutti dui delle sorti dette, è quasi impossibile, che non produchino bei poledri. Et però non è marauiglia se in Italia nascono molti animali piccioli, & molto difformi intorno alla persona, & a i mantelli. Che se vi fosse offeruato quello, che vien fatto con grandissima diligenza in tutta la Spagna per strettissimo commandamento di quel Catolico Rè, non è dubbio alcuno, che vna grandissima quantità di Muli, & di Mule si vedrebbero di tanta bellezza, & bontà, che quelle di Spagna non farebbono di tanto prezzo, che si trouano sempre per esser singolari, frà le altre di tutta la Europa.

VINC. Da qual tempo dell'anno si debbe dare l'asino alle caualle per generare questi muli, o mule?

CAL. Il fior dell'anno è dall'Equinotio di Marzo fin'al solstio di Giugno; percioche, portando le caualle vndeci mesi (che così comunemente è tenuto) partoriscono i poledri nel tempo, che le herbe sono in perfettione, per abbondarle il latte. Ma sappiate che non possono lasciarsi tettare da i mulettoni come passano sei mesi, per lo dolore che sentono alle poppe: benchè a cauallini comportano più lungo tempo. Et per questa causa bisogna mandarli con le madri di continuo, per auerzarli al pascere, accioche come li negano il latte, sappiano mangiar bene le herbe.

GIO. BAT. Adunque è bene che si mandino in mote queste caualle co i lor muletti, poi che essi non si temeranno così il ritirarli il latte, & diueranno più gagliardi di persona: per la qual forza, mangieranno anco meglio, & più per tempo si potranno vsare alle fatiche, intertenendoli però sin ch'aurano compiuti tre anni: per che all'hora si potranno caualcare, o far tirar, ouer portare alcune somme, ma sempre con discretione fin che intreranno ne i quattro anni.

anni. Perche quel tempo, sicuramente si potranno affaticare in qualunque forte, doue siano habili.

CAL. Non vi è dubbio, che i Muli sono più a proposito delle Mule per andare in lunghi viaggi, caricati di diuerse merci; come vediamo spesse volte, molti conduttori, che passano per le montagne, dalla Italia in Francia, in Fiandra, & in Germania: portandoci parimente con questi animali da quelle provincie tante mercantie, che non si possono giudicare. Oltra che sono comunissimi in qualunque forte di viaggio, per portare in lettica ogni gran Prelato, o Principe, che sia così ammalato, quanto sano: Come veramente sono sempre desti, andando per strade sangose, pietrose, & non meno per colli, & per monti sicurissimi tanto nel discendere, quanto nell'ascendere: vedendo che rarissime volte pongono i piedi in fallo fuor che quando la terra non venisse lor meno sotto, o che alcuni ponti si rompessero, o in tutto non cadessero al basso.

Poi: si come le belle mule sono apprezzate molto da' gran Prelati, da prudenti Senatori, da gli eccellenti Dottori, & da' prouisionati Lettori, così le dozzinali sono comperate da gli huomini di montagne, per condur delle legne, de' carboni, delle minere, & delle ferarezze diuerse; come vdiamo, che per tutte le terre delle nostre valli, & de' monti, non si adoperano Asini, ne caualli, ne muli, ma solo delle mule di varie sorti quanto alla grandezza, alla fatezza, & a i mantelli, le quali non pure sono la maggior parte baie, grise, o dugeline, cioè del colore de gli asini bigi, o berettini; ma ancora hanno tutte le code lunghe, accioche al tempo della state possano scacciare da se le mosche. Oltra di queste medesime sorti, sono adoperate in alcuni paesi a coltiuare i loro campi, & non i muli: & così in cambio de' caualli, tutta la Lombardia adopera solamente le caualle; percioche i Villani conoscono, che dell'vna, & dell'altra specie, generalmente sono stimati più di prezzo i maschi, che le femine: & nondimeno trouano che queste sono di manco rispetto, & sono più disciplinabili nella coltiuatione, & nelle altre fattioni. E ben vero che i maschi viuono pur'assai anni di più, che non fanno le femine. Come racconta Hercole Tarentino, che volendo gli Atheniesi edificar vn Tempio a Gioe, comandarono per lo contado, che conducessero tutti i Somieri alla città, frà i quali fù condotto da vn villano vn suo mulo di ottant'anni. onde il popolo, per honorare la sua vecchiezza, deliberò che senza che fusse affaticato, caminasse, auanti a tutti gli altri giumenti, che conduceuano le pietre, & le altre cose per essa fabrica, e che nessuno venditore di orzo, o d'altri grani, lo scacciasse, quando ne mangiava.

VINC. Vorrei saper da voi se le fategge della mula vogliono essere simili a quelle del mulo, o se debbono essere d'altra forma?

CAL. Non è dubbio, che la statura della mula bella, bisogna che assomigli al granchio: cioè, ch'ella sia grossa, & tonda di corpo, di gambe fortili, & di piedi piccioli, di groppa larga, & piana, di petto molle, & ampio, di collo lungo, & arcato, di testa asciutta, & picciola. Et per contrario il mulo debbe haber le gambe grosse, & tonde, il corpo ristretto, & sodo, & la groppa che penda verso la coda.

VINC. Ancora vorrei sapere la cagione, perche le mule non partoriscono, come fanno le altre giumente.

CAL.

Che i
Muli vi
sono af-
fi.

CAL. Tutti gli animali irrationali generati da due specie, sono dette da *Le fate* gli antichi mostri: I quali non patiscono mai, se non per qualche caso strano: *ze della* come vien tenuto per prodigio infelice, quando in lungo tempo si vede che v- *mula e* na mula partorisce. Et a questo proposito, voi doureste ricordarui, che *del m* *lo.* Pottano giorno, che della terza sorte delle anitre nate da maschio indiano, & da femina paesana, benché facciano de gli oui assai, non escono però mai fuori alcuni anitriui.

VINC. Certo è, che questi animali farebbono amati da tutti, poichè sono *I mal* molto gagliardi, di manco spesa de' caualli, & che hanno oltre proprietà buo- *diffetti* ne; ma in fatti sono troppo sinistri nel trarre de' calci per ogni poca cosa, & *di questi* molte volte per propria bizzaria; di maniera, che per prouerbio si dice, il Mulo *anima-* *le.* serba trent'anni il calcio al patrone, & poi finalmente l'ammazza.

CAL. Plinio dice, che si lieua questo difetto a i Muli, & alle Mule, col dar loro da beuere spesse volte del vino. Et Belbeto parimente dice, che si cacciano tutti i topi, o sorzi della casa, pigliando le vnghie di questi animali, & ponendole sopra vn vaso c'habbia delle bragie; perche abbrucciandosi, come sentono l'odore di quel fumo, l'hanno talmente in abominazione, che subito fuggono di lontano: Il che mi confermò in Venetia hauer veduto il famoso medico Messer Francesco Massa alla sua Villa in vn granaro pieno di frumento, del quale quanti ve ne furono, saltarono in sua presenza giù da vna sola finestra molto alta, hauendo egli chiuse le altre, & si fracassarono il collo con tutta la vita.

VINC. Io son contento di credere intorno allo scacciare i topi al testimonio così eccellente, che mi nominate: ma perche dubito del cauare il vizio del tirare i calci a queste bestie, se ben si dà loro a bere del vino; vorrei sapere almeno, come si può mettere loro la sella senza pericolo, e ferrarli, poichè ve ne sono di quelle, che bisogna adoperar molte funi innanzi, che si possano ferrare i piedi di dietro.

CAL. Si come a mettere la sella a questi animali strani, si piglia vn piede *Come si* dinanzi, & si lega alla coscia propria, accioche non possano trarre con quei di *può met-* dietro mentre, che la si pone: così volendo ferrare il piede destro di dietro, si le- *tere la* ga dinanzi al sinistro, & volendo ferrare il sinistro si lega il destro pur dinanzi *sella, &* al modo detto. Et questo basta per adesso, poi ch'io ho d'andare sin'a Ghedi *ferrar i* per vedere le mie possessioni che non ho vedute già più settimane. *muli o-* *stinati.*

GIO. BAT. Andate con buona ventura, pregandoui che vi lasciate vedere più spesso, essendo così vicini di Villa come siamo.

VINC. Et io vi resto obligato di quanto mi siete stato cortese nelle domandate, che vi ho fatto.

Il fine della Decimaquarta Giornata.



LA QVINTADECIMA

GIORNATA DELL'AGRICOLTURA.

A G G I V N T A

DI M. AGOSTINO GALLO

Nella quale si tratta del governare le Api.



VENENDO ilquinto decimo giorno M. Vincenzo Maggio all' hora solita da M. Giouan Battista Auogadro, & salutatosi al solito, andarono amendui nel giardino, ragionandoui del gran caldo, che faceua, sin che furono giunti nella frescha grotticella, doue postisi a sedere sopra l'anticaglie di pietra, il Maggio desideroso d'entrare in ragionamento, così cominciò a dirli.

Poscia che hieri finissimo di parlare de gl'animali necessarj all' Agricoltura, mi farà caro che hoggi diciamo delle Api, poiche sono animali di poca spesa e di molta vtilità, & conuenuoli a coloro, che habitano in Villa, & che si diletmano dell' Agricoltura.

GIO. BAT. Mi piace oltra modo questa vostra proposta, perche se vi sono animali, che si possano chiamare diuini, questi soli ne sono dignissimi. Percioche si gouernano con singolar prudentia, con mirabil obedientia, & compongono con eccellentissimo artificio i delicatissimi faui copiosi di meli, & di cere, per le quali non solo vengono honorati i misteri sacri: ma ancora noi mortali ne siamo accomodati nelle tenebre, & in altre cose assai. La onde sono molto da lodare quelli, che apprezzano queste Virginelle, & le gouernano con ragione, poi che hauendo mancato la Natura di donare a noi quello, di che è stata cortese a molte Prouincie, doue le Api moltiplicano per le selue ne i tronchi, o nelle scorze de gli arbori, ouer per le cauerne sotto terra, senza fatica de gli huomini, bisogna che noi (essendo priui di sì felice aria) ricorriamo con diuersi mezzi a valersi dell' arte, accioche in qualche parte possiamo trarre vtilità da questi animali, & inuidiar meno quelle genti, che non han cagione di far altro alle loro Api, che di tempo in tempo raccogliet per li boschi frutti, secondo che elle sparsamente vanno fabricando i loro fialoni.

VINC. Qual sorte di sito vi pare più a proposito, per conseruarsi questi ani-

si animali, & per rendere i frutti secondo la lor natura?

GIO. BAT. Vogliono luoghi aprichi verso il Sole, & non sottoposti a *Come vo-
gli eccessiui venti, accioche liberamente possano volare doue hanno da pro-
glier es-
cacciarsi diuersi pascoli, & ritornare a casa cariche di compositione de meli. ser i siti
Dapoi vogliono esser accomodate, doue non pratichino se non poche perso-
delle A-
ne, & che non vi facciano strepiti; facendo che gli alueari guardino più tosto
pi, & ef-
verso Siroeco; che verso all'Austro, o altre parti; percioche al tempo del verno,
sere ac-
le Api haueranno il primo Sole, che all'hora apprezzano, & alla state non pa-
comano-
tiranno il grandissimo caldo, come fanno quando giacciono verso il mezzo di.
Bisogna in oltre coprirle in modo ch'elle non siano offese ne dalle pioggie, ne
dalle neui, & non meno vogliono esser circondate da tre parti con muti, o con
assi, accioche non siano molestate dalla tramontana, o da gli eccessiui venti,
facendo però delle finestre da ogni lato, che si possano aprire, & serrare secon-
do che sarà bisogno. Lodo appresso il chiuder ne gli estremi freddi queste ca-
sette, o portici, dinanzi con le assi, le quali non pure siano da leuare, & rimette-
re secondo i tempi: ma che nel verno habbiano le finestre grandi con l'impe-
nate di carta, o di tela chiara, & che si possano facilmente aprire come il Sole
vi compare, & chiudere la sera, quando le Api sono entrate ne gli alueari, la-
sciandoui in quelle impenate alcuni buchi tanto grandi, ch'elle facilmete pos-
sano uscire, & entrare ad ogni lor volere. Auuerrendo anco che i detti vasi
stiano sopra le assi accomodate sopra a poggi fatti di mattoni alti dui piedi
almeno, & ben'intonicati di calcina talmente liscia, che le lucerte, le biscie, i
rospi, i topi, & altri animali simili non vi possano salire.*

Siano poste poi le Api in qualche horto, o giardino ferrati di forti siepi, o di
buoni muri, accioche non siano leuate da i ladri, o molestate da gli animali: sa-
pendo che le vacche, le pecore, & altri simili mangiano, & atterrano i fiori, le
herbe, & distruggono la ruggiada, la quale è tanto pregiata da esse Api, essendo
anco quelle (come dicono gli Antichi) che nell'Aurora è stillata dall'aere le fo-
glie, & fiori de gli arbori, & delle herbe. Ma frà tutti questi animali, nessuno ve
n'è che danneggi tanto, quanto fanno le capre, & i porci; percioche, li come
quelle guastano i loro pascoli, & nel salire sopra gli alueari li gittano alcune
volte per terra, cosi questi (oltra il pascolare li riuolgono sotto sopra nel fregar-
tisi attorno.) Egli è vero che ancora le pecore lasciano molta lana per le frate,
nelle quali le pouere api s'inuiluppano andando a procacciarsi il loro viuere.
Ma perche alle volte ne gli alueari entrano le serpi, & altri simili animali per
le bocche aperte ritrouandosi in piano, per li buchi essendo troppo larghi, pe-
rò si piantì appresso della ruta assai; poiche da questa fuggono tutti li animali
velenosi.

Ancora essendo possibile; siano poste le Api in siti, che habbia qualche rio,
o fonte, ouer'altra sorte d'acqua chiara, accioche non habbiano cagione d'an-
dar lontano a bere; percioche quanto più volano per l'aere, tanto più vengono
ingiottire dalle rondini, & d'altri ucelli: Ponendo però in queste acque alcu-
ne pietre, o legni che auanzino alquanto sopra, accioche le Api possano bere
senza attuffarsi dentro, & riposarsi sopra ancora per pigliar il Sole, quando fus-
sero bagnate a caso. Et se non vi fosse acqua riforgente, o corrente, se ne man-
tenghi di continuo ne i canali, o in altri vasi a proposito.

Siano similmente questi siti d'Api abbondanti di herbe buone, & specialmē-
te di

te di thimo, di citiso, di rosmarino, serpillo, pulleggiolo, origano, zafferano, papauero, basilico, melilotto, boragine, maggiorana, satureia, rucola, stella, salvia, melissa, mortella, gigli, narcisi, giacinti, garofani, rose, viole, & altre simil cose odorifere, come frà tutte è perfetta la betonica. Et di queste herbe, pochi mesi sono che non fioriscano, senza che alcune hanno fiori per molti mesi.

Vi vogliono non meno de gli arbori fruttiferi, come sono pomi, peri, mandole, persichi, moniache, ciregie, & susini diuersi. Oltra che vi stanno benei crespini, i terebinti, i lentischi, le ginestre, le vue spine, & altri arbori bassi domesticchi; con alcuni saluaticchi, accioche quando le Api giovani comparenno, possano appoggiarsi sopra le frondi loro. Le quali ancorche stiano bene appresso de patroni per più ragioni, nondimeno non bisogna tenerle doue siano le galline, poiche le beccano auidamente, & meno appresso a i letami, alle acqui marese, ne ad altre cose di cattiuo odore; perche sono nemicissime di tutte le cose lorde, & amano le pulite, & che sono di perfetto odore. Et però bisogna, che'l Guardiano loro comparisca frà esse mondo di panni, & di buono fiato; altramente, se vi vada lo pungono sì fattamente con gli aghi loro, ch'egli si pente d'hauerle mai tenute con effetti così rustici.

VINC. Perche gli alueari sono fatti di diuersi sorti, desidero sapere quali voi habbiate per li migliori, o per li peggiori.

GIO. BAT. Si come i peggiori sono quelli fabricati di terra cotta, poiche le Api vi patiscono grandissimo freddo nel verno, & nella state estremo caldo; così i migliori di tutti sono i quadri fatti di assi, percioche sono molto comodi per habitarui le Api, & per aprirli quando si vuol cauare parte de' faui, o per veder come stanno di dentro: La qual cosa non si può fare ne i vasi tessuti di vimini, & empiastrati di sterco bouino, & meno ne gli altri rondi di scorza, o di neruo proprio d'arbori grossi. I quadri si fanno (come ho detto) di assi, facendone di larghi, & non molto lunghi, & de' lunghi alquanto stretti, & ve ne sono anco di dui, & di tre pezzi, & tutti di quattro assi. E vero che ve ne vogliono di grandi, & di mezzani, conciosia che quando si raccoglie vno sciame di molto popolo, vi vuole anco vn'alueario de' più grandi: & accogliendosene vn mezzano, o picciolo, vi vogliono non meno vasi di eguale capacità. Percioche si come starebbe male se si ponesse vno sciamo picciolo in vn'alueario grande: così peggio starebbe gran moltitudine di Api in ogn'altro picciolo.

VIN. Di quanta lunghezza, & larghezza vogliono esser questi vasi quadrati?

GIO. BAT. Non vogliono esser men larghi di dentro d'once cinque per ogni asse: ma per seruire alla diuersità de gli sciami, i più lunghi alueari bastano di once vinti, fin vintidue; & i più corti non meno di sedici. I quali siano non pure larghi tanto da vn capo quanto dall'altro per drittura; ma ancora talmente accomodati in piede, che le due assi, che stanno da i due lati, non si possano leuare vna dall'altra, & le altre due sì: & specialmente quella che hà da stare dinanzi, la quale vada leuata quando si hà da vindemiare, o nettare lo sciame a suoi tempi, essendoui il buco appresso il fondo quattro, o cinque once, & lungo due, o poco più, & non largo se non tanto quanto vi può entrare in grossezza vn'Ape: perche quãdo fusse di maggior larghezza vi entrerebbono anco le lucerte, & forse le serpi, & altri simili animali che son poi total rouina loro. La onde sono da biasimar coloro, che pongono gli alueari in piano, & con tut-

ta la

ta la bocca aperta verso il Sole, percioche non solamente mettono in preda i meli a i detti animali, & le api a molti uccelli d'ogni stagione, ma ancora restano offese grandemente nell'estremo caldo, & più nell'eccessiuo freddo. Lodo questi vasi in piano, se hanno però l'oscioio quadro dinanzi co' i buchi aperti, accioche le api possano entrare, & l'uscire a loro comodo, & quello di dietro verso tramontana habbi i buchi ben ferrati. Hauendo poi l'asse di sopra, & quella di sotto, che non si possano separare: & le due altre da i latti fia, accioche leuandole, si possano veder come stà i sciami, & anco per cauarli i faui: lequali siano però fermate alle altre due dette con quattro chiauette di ferro vncinate per ciascuna, o più tosto co' chiodi fatti a vite, & con la testa quadra; accioche girandoli con le tanaglie, siano cauati, & rimessi, secondo che si vuol cauare l'asse, o riponerla quando sono vendemmiaati i faui quai cògiudicio vanno leuati col coltello, o tagliati a trauerso; cominciando da quelli che sono neri, o che sono tosi dalle tigniuole, o vermi, secondo che vengono danneggiati: e massimamente non essendo stati netti alla primavera. Onde essendo i vasi in piedi, & leuato il coperchio di cima, leuano anco da quel capo: poiche le api cominciano iui a la sera, & il mele; & poi seguono di mano in mano sin' alla bocca di sotto: laquale (come si sà finito di cauare i faui) si riuolge di sopra all'alueario, & si copre col medesimo coperchio quadro cauato dall'altro capo, essendoui però rimessa l'asse dinanzi, facédola stare al modo solito col buco appresso alla bocca di sotto. Vero è, che mi piacerebbe diui coperchi: l'vno stessee di sopra al primo capo del vaso, che giace in piedi; & l'altro fosse al secondo capo di sotto: percioche non occorrerebbe se non leuare quello di cima, come fussero cauati i faui (essendo però riuoltata l'asse del buco) si ritornerebbe tal coperchio al suo luogo fermato pur co' i chiodi a vite, e si riuolgerebbe poi questa parte vota in fondo, & quell'altra che si troua piena da basso, farebbe riuoltata in cima. Et a questo modo si potrebbe continuare di anno in anno, come fusse castrato lo sciamè, & sempre con minor impaccio, senza che questi alueari si potrebbouo anco tenere più tosto in piano, che in piedi al modo detto: percioche non solo terrebbero manco luogo, & non vi sarebbe pericolo che fussero gittati per terra da gli animali: ma ancora non accaderebbe far loro altro, che chiuder il buco dell'asse lunga, doue entrano, & escono le api, & farne vn'altro simile per ciascuno coperchio: tenendo poi chiuso quel solo che fusse verso tramontana. Ma non è da tacere la forma de' vasi che tengono i Toscani, laquale non pur le api non sono offese da gli animali, che facilmente entrano ne gli alueari: ma ancora non patiscono per cagion del freddo grande, & manco per il Sole al tempo del gran caldo. I quali alueari sono come vna casetta quadra d'assi, non longa più di oncie 2 o. ne larga più di 8. & altrotanto alta, hauendo il coperchio che soprauanza l'asse dinanzi in coltello, come farebbono due dita, ilqual coperchio per lungo non tocca detta asse dinanzi, per tanto spatio, che le api da l'vn capo all'altro vi entrino, & escano a loro comodo: La qual parte fanno stare verso all'Austro, o al Sirocco, & è senza altri. Suchi Serrano poi insieme queste quattro assi con le due teste, con tai modi, che commodamente le possono leuare, & vendemiare i faui ad ogni lor piacere.

V I N C. Dapoi che questi vasi sono da lodare, vorrei sapere ancora, a che fine alcuni vogliono i suoi di diui, & di tre pezzi?

GIO.

GIO. BAT. Io non lodo molto questi vasi, & massimamente quelli di tre pezzi, per nō poterli ben ferrare insieme, ancora che si adoperano le chiuette a vicini di ferro; & non meno perche si tengono con la bocca aperta verso il Sole, poiche è da biasimare: nondimeno, costoro che vogliono cauare i faui a dui pezzi, leuano il coperchio che stā a tramontana, & racconcino a la bocca aperta, & dapoi perfumano le api da quella parte ch'è stata aperta, con vno straccio di tela impiastrato di sterco vacchino ben seccato al Sole, il quale abbruciado, caccia cō quel fumo tutte le api nel mezzo che hā il coperchio; onde spiccato questo che si troua priuo di api, li cauano la maggior parte de' faui, & anco tutti quando è morbida la fabrica: & poi lo congiungono all'altro pezzo subito, & lo ritolgono al Sole meridiano: & le api medesime ritornano a lauorare al modo solito. Ma a gli alueari di tre pezzi, li cauano similmente al coperchio il vaso di dietro, & lo riportano a quel dināzi, & fanno tutte le altre cose dette: eccetto che non raccolgono ogni anno, se non la terza parte. E vero, che quando questi tre pezzi fussero ben pieni, che ne castrebbono dui, o almeno vno, & mezzo.

Non meno io ho da dirui vn'altro modo commodo per vendemmiare qualunque alueario quadro, o tondo, pur che habbiano il coperchio in cima, & senza essere offeso dalle punture di api. Leuato adunque prima il coperchio, si legā ben intorno alla sua bocca quella d'un sacco; & poi perfumato di sotto le api, entrano tutte nel medesimo sacco, il quale slegato, & postolo in terra con la bocca ferrata, il Guardiano caua i faui tanto quanto li piace; & dapoi ritornano il coperchio al capo di sotto, doue restano i faui lasciati, mette il sacco aperto appresso alla bocca del vasotto, & le dette api ritornano dentro, per apparecchiarsi la vittuaria necessaria sin'alla primavera.

*Modo
miglio-
re di tut-
ti gli al-
tri per
cauare i
faui.*

Vn'altro miglior modo di tutti gli altri detti, voglioui dire per cauare i frutti alle api senza molestarle in parte alcuna. Si sottopone alla fin di Giugno, o al Luglio (& sempre nel far del giorno) ad ogni alueario quadro di api non nouelle (ilquale sia però ricco di fatti) vno altro simile, ma voto, & ben herbiaciato di buone herbe, & che ha nel coperchio vn buco tanto grande tondo, quanto vi si cacciarebbe vna mano, accioche le api possano entrare, come hanno compiuta la fabrica di sopra, & fare de' gli altri faui di sotto: fin che passino almeno la metà del vaso: e dapoi al principio di Settembre, si leua quello di sopra che è pieno, e chiuso il buco di cima del vaso di sotto con vna scudella, o piatto di terra ben incolati, si caua tutta quella fabrica di faui, che si troua nel detto vaso leuato.

Poi si fa ancora questa bella inuentione al Febraro seguēte alle api sciamare nel tempo del Maggio, o del detto Giugno auanti, percioche non solamente hauendo copia di fiori, empiscono il vaso di sopra, & passano poi a lauorare in questo altro sottoposto, ma ancora assai volte le loro api nouelle vi si stanno al tempo che si partono dalle madri, senza sciamar'altroue, & esser raccolte con qualche disturbo come si vede occorrer molte fiati. Vero è, che non essendo da sottoporre alcun vaso alle api vecchie nel mese di Giugno, o di Luglio, si fa questo officio al Febraro. Oltre che si fa anco alcune volte da questo tempo con vn secondo vaso, benché sia stato sottoposto il primo nel detto mese di Giugno; di maniera che sono tre vn sopra l'altro; laqual cosa assicura maggiormente le api, che non possono patir fame da ogni tempo dell'anno.

ne per questo non si perde niente di quel frutto, poiche lo può cauare ad ogni sua requisitione, & senza alcuno detrimento di quei faui, i quali si conseruano per conto del tempo. Et certamente questo modo di cauare ogni anno i frutti dalle Api, è molto vtile a i patroni, che li cauano tutti, & anco molto commodoad esser loro, poiche non tanto non si disturbano nel presumarle, accioche si ritirino in vn mucchio molto serrato, o che fuggano altroue, ma ancora non si molestano, come si fa per l'ordinario nel cauare le parte de i faui, col tagliarli per mezzo, o per lungo, sforzandoli poi anco a racconciarli, & accrescerli: ouero dispettandosi alcune volte si partono, e vanno in dispersione. Ma sopra tutto, auuertiscono i Guardiani alla pratica di quanto gli succede; perche facilmente potrebbe vscir questo più all'vno, che all'altro, e proueder alla cagione, che vieta tale vtilità, poiche l'huomo non debbe cessare scrutiniare l'vna, o l'altra cosa, che sia migliore, & nel vero da qui dipende l'imparare i moltissimi secreti non conosciuti da noi.

VINC. Poscia che resto satisfatto di questi discorsi, vi prego che mi diciate anco il tempo del castrare i faui in questo paese.

GIO. BAT. Quantunque gli Antichi vogliono, che le Api siano castrate la prima volta di Giugno, & poi la seconda d'Ottobre; nondimeno questo non si può fare in Lombardia; come si fa in altre Prouincie, doue sono più felici pascoli. Et però stà bene, che ci contentiamo a cauare i faui dalla fin di Giugno, sin per tutto Luglio ouer Agosto, e che ne leuiamo da i sciami morbidi, non più di dui terzi con vn coltello fortile ben tagliente, lungo, & alquanto stretto. Et essendo lo sciamme mezano di faui, non se ne caui niente più della metà, & quando fusse di manco somma, non si passi quel che porta la discrezione. Vero è, che io lodo maggiormente il sottoporre gli alueari al modo che ho detto, poiche si caua la fabrica.

VINC. Mi piacciono molto questi vostri ricordi a confusione di tante gente, che amazzano queste virginelle, come hanno dui anni, o più, per cauare vna sol volta tutto il frutto loro: non volendosi contentare a leuarne ogni anno vna parte, & anco tutto: come hauete detto. Che se le teneessero almeno viue sei anni, da vn solo sciamme ne discenderebbono (a farne solamente vno per sciamme) non meno di lessanta quattro. Ignorantia certamente molto grande, danneggiandosi tanto, e poi usando questa crudelissima crudeltà alle povere meschinelle senza cagione alcuna. Che per verità douerebbono pensare, se essi passassero per vn bosco, doue da gli assassini fusse loro domandato la borsa, il cavallo, & i panni sin alla camiscia, & che dato loro ogni cosa, sentissero dirsi. Hora vi vogliamo amazzare, non risponderiebbono, che gioua il darci la morte, poiche essendo ignudi non hauete vtilità alcuna, ma lasciandoci viuiforse che vn'altra volta potreste pigliarci similmente con maggior vostro beneficio? Anzi ch'è maggior crudeltà il dar lor la morte alle misere Api; poiche non è da dubitare ch'elle palesassero mai alla Giustitia coloro che le spogliano, come potrebbero fare i detti spogliati, quando fussero lasciati andare. Che sia benedetta la Città di Ascoli, la quale per Statuto castiga ciascuno con gran pena, che amazzi vno sciamme, mentre può mantenersi buono.

GIO. BAT. Voi non solo hauete detto dui belli esempi a tanti ciechi, che non s'ingegnano di far questa così vtile, & così lodeuole operatione verso loro medesimi, & di queste benedette Api, ma ne sono ancora vna infinità di

Q. huomi-

Il tempo
di cauare i
sciami.

Essepio
co' tra di
glielli,
che am-
mazza-
no le A-
pi.

huomini, che hanno siti, commodissimi per teneruene in grandissima copia. I quali, per non conoscer gli special doni dati loro dal grande Dio, vengono suffocati dalla molta dapocaggine loro.

V I N C. Poiche mi hauete detto per quanti modi si possono cauar le cete, & i meli di anno in anno, desidero che mi diciate anco ciò che debbe far'il Guardiano nel raccogliere le Api, quando sciamano, & nel conseruarle che stiano in pace di tempo in tempo.

Ciò che debbe fare il guardiano al tempo che le Api sciamano. G I O. B A T. Si come egli debbe comparire ogni giorno auanti le Api, per souenirle in ogni occorrentia loro, così bisogna che sia diligente ne' tempi che sono per vsar le nouelle dall'altre la mattina fin alle vinti hore, per non sciamar più tardi, accioche s'elle vscissero col nouo Rè, & stessero in aere egli con prudentia getti loro subito della poluere, o dell'acqua adosso, & le accompagni con ciembali, o con altri instrumenti di metallo, per fermarle sopra qualche arbore. Auuertendo a battere, o sonar pianamente; perche quanto il sono è più grande, tanto più s'inalzano, & essendo picciolo si pongono al basso. Et questo mouimento dell'vscir simili Api, si conosce per tre giorni auanti, ponendo l'orecchia la sera appresso al buco dell'alueario, poiche si sente di dentro vn

Ricordo per pacificare le Api, & per raccogliere quando sciamano. gran tumulto come se le trombe sonassero al leuar d'vn esserciero di genti, & questo fanno massimamēte, quando sono per combattere con le straniere. Per ilche, come il guardiano vede la mattina, che vogliono vscire per guerreggiar trà loro, le spruzzino subito con vin melato, o con latte fresco, ouer con altri liquori buoni, accioche con quelle cose dolci mitighino la ira loro, & reconcilino il Rè. Ma sciamando il nouo Rè, conduce le Api all'arbore frondoso ragunandole insieme a modo d'vn roccio, o penzolo di greppoli di vna ben legato. Et come sono appoggiate, habbia il guardiano preparato vn'alueario stropicciato tutto di dentro con herbe tenere, & odorifere & dapoì spruzzato di buo vino, l'appresenti loro con tal modo ch'elle vi entrino commodamente. E veto che può tagliare il ramo doue sono attaccate, & ponerlo pian piano con gli animali medesimi bene spruzzati con buon vino appresso alla bocca dell'alueario il quale posto sopra vn'asse in terra, faccia anco star leuato il capo chiuso solamente tanto, che le Api possano entrare per la bocca di sotto. Et com'è notte, porti l'alueario con quelle dentro al luogo doue hà da stare. Ma se per caso le Api entrassero in qualche arbore cauo, o fesso, egli metta l'alueario bene stropicciato con herbe odorifere alla bocca del forame, accioche inniate da quei buoni odori, entrino con satisfattione loro. Et quando si appoggiassero a qualche cosa non conueneuole, doue non si potessero hauer. sia legato in cima d'vna pertica vn cistello, ouer vn cauagnuolo di quei che si mettono al muso de' buoi fatti di vimini, spruzzato di buon vino, o d'altro licore dolce, il quale sia posto appresso allo sciamate, ch'egli vi entrerà, & poi si ponerà a canto dell'alueario. Auuertendo però il Guardiano che, quando sono sciamate, e che per più giorni piousse, non manchi a dar loro del mele fin che potessero procacciarsi il lor viuere, & far de' faui, altramente mancherebbono come più volte è occorso. Debbe ancora comparir sempre il Guardiano innanzi alle Api ben polito, & netto d'ogni bruttezza, & non hauer mangiato alcun fortune, o d'altro cattiuo odore, anzi debbe hauer in bocca qualche cosa, che li faccia vscir perfetto fiato. Percioche con queste cose, si farà talmente amare, ch'elle si lasceranno maneggiar da lui al modo che vorrà, senza offenderlo mai. Vero è, che

che alle volte sono in qualche humore per fuggire, o per voler combattere fra loro, per la cagion d'un cattiuo Re contra d'un altro buono. Et però il buon Guardiano debbe esser presto cercar il saluatico con la mano onta di mele (poiche è facil cosa trouarlo, per esser hirsuto, fosco, & horrido) & amazzarlo, & lasciare solamente il buono. Il quale si conosce benissimo per esser maggior di corpo, più longo di gambe, & con più corte penne di quel che sono le Api. Oltra ch'egli è più netto, più bello, più risplendente; & più morbido del saluatico. Et però non è marauiglia se le Api sono in tal maniera vaghe di lui, che sono prontissime ad esporre la vita, per difenderlo da qualunque nemico, che la volesse offendere. Senza che li fanno quella seruitù, che non vi è lingua, che la potesse esplicare.

Debbe poi il Guardiano, cominciando alla Primavera, veder gli alueari due, o tre volte fin'al Nouembre (stando che nel verno non conuiene aprirli) & questo sia fatto la mattina essendo buon'aere, tenendo trà i faui con vna penna salda: poiche in quei luoghi non vi si può toccar con le mani.

Appresso debb'egli canar i faui al fin di Giugno fin per tutto Agosto, & sempre nel plenilunio per esser all'hora anco più pieni, perche quanto più si tardasse, tanto manco ne dourebbe pigliare poiche le Api non potrebbero crescer il mele, il qual'è cibo per sostentarle nel verno, quando non sono soccorse da i ministri con altri cibi di minore spesa.

V I N C. A punto io era per domandarui, come si possono sostentar le Api, quando non trouano cibi conuenueuoli.

G I O. B A T. Alcuni huomini, per pascer questi animali ne i tempi freddi, li preparano dell'acqua alquanto calda, nella quale essendo dieci libre ve ne pongono vna di mele, & poi la danno loro di giorno in giorno accommodata ne i canali innanzi a gli alueari, secondo che le van leccando.

Diversi cibi per pascer le Api.

Altri facendo questo medesimo vi aggiungono farina di miglio, o di segala, ouero di castagne; le quali, per essere alquanto dolci, sono mangiate volentieri dalle Api, & ne riceuono nutrimento.

Altri per risparmiar il mele, & la farina, danno loro a poco a poco della melina la quale vien fatta dall'acqua, che si adopra nel lauar i sacchi, & i vasi dopo che si è cauato tutto il mele, & la cera.

Altri ancora pongono dieci libre di fichi grassi in sessanta di acqua al fuoco, & quel più, & meno alla rata, & come sono cotti, li fanno in tante schiacciette, o fagaciette, & le mettono innanzi a gli alueari sopra alle assi, & di queste le Api si cibano di giorno in giorno.

Altri per sustentarle; accioche non decipino i loro meli pigliano dell'vua passa ben matura, & a peso tanti fichi de' migliori, & pongono queste due cose nel vino cotto (detto da altri sapa) al fuoco, come sono alquanto cotti, ne fanno similmente tante schiacciette, & le accommodano appresso a gli alueari di tempo in tempo, secondo ch'elle le mangiano.

Altri parimente pigliano vna quantità di moniache secche pestate benissimo con vn'oncia di mele per libra, & poi per ogni libra di questa mistura, ne pongono quattordeci, o quindici di acqua a bollire, la qual com'è calata vna libra, o poco più, la conferuano in vna olla, o altro vaso di terra, per darla poi a poco a poco alle Api ne i canali, secondo che la leccano.

Altri poi per più breuità, non solamente pestando dell'vua passa ben matura con

ra con buon vino, & fattala bollire, la danno per cibo delicato alle Api ne i canali, ma ancora danno a loro del latte semplice, & specialmente del caprino, per miglior de gli altri.

VINC. Voi mi hauete detto tanti modi, che se fussero paesi a molte genti, non lasciarebbono morir di fame questi animalletti, & conseruarebbono il mele, che li vien mangiato, innanzi che muoiano.

GIO. BAT. Bisognarebbe che ciascuno che si diletta di tener delle Api, fusse cosi eccellente custode, com'è il nostro M. Bartolomeo Cucco, che mena si lieta nell'Agricoltura al suo Ciuegole di Valcamonica. Il quale, non solo fa tutto di notomia di cibi per pascer maggiormente la sua quantità di Api, ma ancora li pone nelle canellette di canna, o di sambucco, o di ferro, ouer di piombo, & le accomoda talmente, che le Api non si annegano mai nel bere l'acqua, o vino, o latte, ouer nel pascersi d'altro licore conueniente a loro; & dà questi cibi innanzi al leuar del Sole, & la sera alle vintitre hore, poiche in questi tempi li pascono di tal sorte, che paiono tante pecore, che mangiano il falo.

Volendo poi questo nobil'intelletto aumentar il poco numero delle Api vecchie nel vaso vecchio, dice che'l rompe tutte le celle de' Rè nouelli, accioche le Api nouelle vscite di setura, non sciamino, per quell'anno; perche non hauendo Duce, è forza, ch'elle stiano all'obbedientia del Rè vecchio, & in compagnia delle madri loro, fin che sciameranno insieme con le altre nell'anno seguente.

Quai sciami se debbon comprare, & come debbon portare, & accomodare. VINC. Quai modi si debbon'offeruare nel comprari sciami. GIO. BAT. Non solamente non si debbono comprare sciami per semenza fin che nò è passato Gennaro, poiche non sono fuori de' pericoli; ma si piglino ancora più giouani che si può, & che gli alueari siano ben pieni di Api risplendenti, & torli più tosto ne i luoghi vicini, che ne i lontani; percioche quãto più sono pigliati di lontano, tanto più patiscono nel portarli al luogo doue han da stare; & anco per la mutatione dell'aere; per la diuersità de i pascoli, senza che bisogna portarli in collo, & di notte frà dui huomini, lasciandoli poi riposare tutto il giorno, & infondendoli buoni licori; & facendoli buona guardia, per tre giorni almeno, accioche quando fussero per fuggire, si fermassero col sonare dolce con la poluere, o con ripari di buon vino, o con altre cose come si vfan in tali casi. Oltra che lodare si tenessero chiusi i buchi con la tela chiara, mentre che'l Sole è sopra terra, & aprirli poi di notte per lo detto tempo.

VINC. Come si può maneggiar le Api da tutte le hore del giorno, & non esser offeso niente da loro?

Come si possono maneggiare le Api senza esser offeso. GIO. BAT. Quantunque ciascuno può maneggiare le Api la mattina, & la sera; poiche rare volte offendono, se prima non sono prouocate nel toccarle, o per sporchezza, ouer per qualche cosa putrida, nò dimeno, per assicurarsi, pigli vna maschera con due luci acconcie a i buchi de gli occhi, & ponendola sopra la faccia, con vn panno inuoltato al collo, & intorno alla testa, che hauendo anco coperte le mani co i guanti, le potrà castrare, vedere, e raccogliere d'ogni hora del giorno. Ma meglio farebbe hauer vn capuccio di tela cucito ad vn ferro tondo fortile, che circondasse tutta la faccia, con vn'altro attaccato al detto dalla fronte sin'al mento, il quale andasse sopra il naso senza toccarlo; frà i quali ferri, fusse fatta vna rete di rame sottili, & co i buchi piccioli; perche con questo retesino, l'huomo nò farebbe pure molestato dalle Api ma ancora

cora non farebbe impedito ne gli occhi, & che non potesse parlare.

VINC. Desidero che mi ragionate ancora de gli officij maggiori, che fanno le Api in ogni tempo.

GIO. BAT. Tanta è la riuerentia, che elle portano al loro Rè, che non pur elleguiscono quanto a loro è commesso: ma ancora viuono nella loro habitatione a modo di vn monasterio di sante Monache, hauendo tutta vna medesima volontà, vna vera conformità, & una stabilissima vnità. Diuidendo fra loro gli essercitij a quel modo, che fanno i valenti huomini delle gran fabriche de' palazzi, o alle fortezze. Poiche alcune raccolgon da' fiori la ruggiada, & la portano a quelle Api, che operano, in casa il frutto. Altre tendono a molliccar la cera, & la temperano così bene, che facilmente fabricano le loro case. Altre non mancano a separare molto bene ogni seccia da i meli. Altri sono diligenti nel tenere tutti i loro alueari, i quali però non sono mai sporcati col loro sterco, poiche in tutti i tempi, che vanno fuori, sempre si purgano tutte quādo volano per l'aere: Altre stanno di continuo alle porte per guardie, accioche (con ogni lor potere) non vi entri alcun animale, che facesse loro nocumento. Altre non solamente stan' appresso al Rè, come sargenti, & esecutori della Giustitia, castigando le Api otiose, che sono vedute da lui, secondo ch'egli vā intorno a gli officij designati ad esse, ma a suoi tempi scacciano ancora i fuchi, che non lauorano mai, & non mancano a diuorar i meli. Poi oltra, che alcune sono sollecite a portar fuor de gli alueari le Api subigo che sono morte, quando muore anco il Rè non lo muouono niente, anzi che stando tutte molto di mala voglia gli ghiacciano adosso l'vna sopra l'altra; facendo vn certo loro mormorio, come se elle piangessero di continuo. La onde, se il Guardiano non è aueduto a leuarglielo di sotto morirebbono di fame più tosto, che abbandonarlo mai.

Gli officij, che fanno le Api.

VINC. Dapoi che mi hanete mostrato la gran prudentia di queste benedette Api, vi prego che mi diciate come si conoscono, quando sono amalati, con quali rimedij si possono sanare.

GIO. BAT. Si conoscono essere inferme, quando mutano il colore lucido nell'oscuro, & vederle anco macilente, & magre. Poi non solo si conoscono essere ammalate quando non lauorano, & che stanno al Sole, fuori delle loro case, aspettando che le altri Api portino loro il cibo, secondo che costumano fra esse: ma si conoscono maggiormente, quando sono portate in qualche somma morte fuori de gli alueari. E per tanto, come più tosto il Guardiano è chiaro di queste cose, profumi subito le loro celle col galbano, & porga loro il mele nelle cannette sesse per mezzo, o più tosto dia loro del vino cotto con galla, & con rose ben pestate insieme; poiche questa cōpositione farà loro di maggior soccorso: Ma amalandosi alla primavera, per hauer patito gran fame nel verno, & hauer mangiato poi di fiori de gli olmi, o d'altri primi arbori cattiuu fiori: il Guardiano prudente le medica col dar loro di grani pestati di pomi gratati, & spruzzati di vin buono, ouer dà loro dell'vua passa pestata con ruggiada, & stēprata col vin brusco, & parēdoli anco dà loro del rosmarino cotto nell'acqua melata, e com'è fredda, la pone diuāzi a gli alueari ne' vasi ben'accomodati.

Il conoscere le Api ammalate, & come si sanano.

VINC. Hauete voi opinione che le Api siano concette per via di coito, o da loro medesime solamente, ouer che nascano da qualche putredine, come fanno alcuni altri animalletti?

*Opinioni
del concipire le
Api.*

*Caso notando, che
le Api
sianover-
gini.*

GIO. BAT. Non pure tutto il mondo hà sempre tenuto, che elle non nascano d'alcuna corruzione; ma non è da credere ancora, che siano concette per coito, percioche, se questo fusse, non è dubbio che in alcun tempo dell'anno si vedrebbe qualche atto simile trà loro. Et però dobbiamo credere, che in se medesime concepiscano, poiche se mai furno hauute da gli antichi, & da i moderni per vergini, & amatrici della virginità, maggiormente lo debbiamo credere in questi tempi per lo caso occorso in Verona alle due forelle dell'Eccellente Dottor di Legge M. Bartolomeo Vitali, le quali si trouano sepellite a Santa Croce: percioche essendo morta quella di dieci anni del 1558. & posta nella cassa vguale a terra con l'Arca sopra, & poi l'altra nel 1562. alli 29. d'Agosto di anni sedici, vi furno accomodate talmente, che stanno non in schiena, ma in fianco a faccia a faccia. Onde serrata quella cassa, & racconcia l'Arca dopò tre, o quattro giorni, vi entrarono le Api a poco a poco per vna fessura del muro attaccatoui che risponde dal giardino della Chiesa, & si annidarono frà mezo le dette Vergini di maniera, che moltiplicando si stantiarono queste frà la detta cassa, & la superficie dell'arca fin che vn fulmine alli vintisei di Maggio 1566. Paperie senza lesione alcuna di tutte le Api, ne di quei benedetti corpi. La onde restando scoperta gran quantità di faui ricchissimi di mele così intorno a i detti corpi, come dalla sommità della cassa sin'alla superficie dell'Arca, quel curato volendoli leuare, il Reuerendissimo Vescouo, vdità al Pincontro la dotta oratione dell'Eccellente Dottor M. Fabbio Nicchisola, fatta in honore di quelli stupendissimi animali, & delle donzelle vergini, pose questa differentia in tale stato, che tutta la Città ne restò satisfattissima. Et però da questo così ammirando caso non solo siamo certi, che le Api sono per natura sempre vergini, & che amano grandemente le persone dotate di questa così eccelsa virtù: ma che volentieri habitano ancora con la corruzione de' corpi loro, poiche l'apprezzano come odore soauissimo.

*Ciò che
v'è fatto
di mese
in mese
per bene-
ficio del-
le Api.*

VINC. Dapoi che mi siete stato cortese nel narrarmi questo così marauiglioso accidente, vi prego parimente, che mi diciate gli ordini, che osserua il nostro gentil Cuccho in tutto l'anno per beneficio delle Api.

GIO. BAT. M. Bartolomeo come huomo prudente in tutte le sue azioni, non solamente sà molto bene quanto han trattato gli Agricoltori in questa honorata professione; ma ancora per la lunga esperienza, che egli hà nel gouernar le sue Api, è talmente informato di quanto conuien far loro di mese; in mese che forse trà noi non hà paro. Il quale cominciando nel mese di Gennaro, non fa loro cosa alcuna, eccetto che prouede di cibo a quelle, che ne han bisogno: & è diligente, che non siano molestate da i nemici loro, o da i mali tempi che all' hora vi occorrono.

Al principio di Febraro non solo egli profuma le Api leggiuamente con buoni odori accioche si sueglino, & si rinforzino, ma ancora apre ciascuno vaso, & vede se non hanno da mangiare, prouede subito al lor bisogno. Oltra che conoscendo, che habbiano mal di flusso; tende a sanarle. Cauando non meno se vi sono aragne, tignuole, o altri nemici, che le offendessero. Et essendoui ancora fabrica abbondanti di faui, & le Api poche (stando che si frediscono) si aragnano, & si vermano, netta egli prima i faui, & poi chiude benissimo gli alueari, lasciandoli così fin che'l freddo è cessato.

Nel mese di Marzo, egli prouede prima al flusso, che facilmente viene alle
Api.

Api, che mangiano (per la gran fame hauuta) de i fiori de olini, & d'altre sorti cattiuè, ch'all'hora fioriscono, soccorrendole di buoni cibi, che trouano de gli altri fiori buoni.

Nel mese d'Aprile, egli netta le assi sotto a i vasi, doue cadono i gusci piccioli dalli quali sono venute fuori le Api nouelli, che sono per sciamare; & come sono passati i primi quindici giorni, non manca a far la guardia ogni giorno nelle hore solite, che si preparano a sciamare. Et vedendo qualche vaso, che habbia più di dui Rè nouelli, ammazza i superflui, eccetto il vecchio, o che siano dui.

Nel mese di Maggio, non pure è diligente nel raccogliere i sciami nuoui di giorno in giorno; & accomodarli talmente, che non fuggano; ma ancora, essendo piouso il tempo, egli prouede di cibi buoni alle Api, che non hanno da mangiare.

Nel mese di Giugno, non meno è diligente nel fare parte delle cose, ch'egli fa di Maggio, vede anco nel fin del mese se vi sono vasi vecchi c'habbiano sciamato, & che siano pieni di mele; ne caua i dui terzi, & alcune volte sin i tre quarti, poiche l'Api hanno tempo assai di riempirli. Senza che ritrouando alcuno sciamè nouello, che sia per partirsi dal suo vaso, egli taglia vna parte d'vn fauo quasi maturo da vn'altro vaso ricco di faui, & l'accommoda in tal maniera di dentro, & in cima di questo neuo che accortefene l'Api subito vi si accostano, & più non si parteno.

Nel mese di Luglio, passati che sono otto, o dieci giorni, proibisce che le Api che non hanno sciamato sin'hora, non sciamino più, rompendo le celle Regali. Et se per caso vi è anco vaso alcuno dal quale si siano partite tutte le Api, o almeno la maggior parte, lo spoglia di tutti i faui, che vi si trouano. Oltre che scaccia con facilità tutti i fuchi doue sono col cauare vna sponda dal vaso; com'è spartito il Sole, la quale bagnata di acqua fresca, subito la rimette al medesimo luogo, & la mattina seguente ricauatola, vi vede sopra i fuchi, & gli amazza tutti. Percioche stà bene non amazzarli più tosto, stando che aiutano le Api a nodrire la loro fattura, per esser quelli più ben pasciuti.

Ancora, dopò gli otto giorni di questo mese, visita i vasi di vno in vno, cominciando a vendemiare quelli, donde le Api scacciano i fuchi, poiche vi è il mele maturo: & fa a questo modo.

Aperto prima l'alueario col fumo in mano, egli fumica, & scaccia le Api, accioche possa meglio veder i faui: & poi considera quattro cose. La prima che vedendo la fabrica empire tutto il vaso, & che i faui siano maturi (ancer che le Api non siano in quantità) egli ne caua i dui terzi: ma essendo mediocre, o manco: leua con discrezione secondo, che si troua quel più, & meno. La seconda, se l'Api sono di molto popolo, & i faui alla rata, egli fa la vendemia morbida, percioche hauendo elle tempo commodo riempiranno il vaso innanzi, che'l freddo soprauega. La terza, se i faui sono pieni di mele, o almeno più della metà, egli ne caua non manco di mezi: leuando sempre i più vecchi, o per lungo, o per trauerso, ouer dall'vn capo all'altro, secondo che occorre, lasciando però i nuoui ferati. La quarta è, che ritrouando la fabrica copiosa d'Api. & di faui maturi, egli ne caua sin i tre quarti; ma ritrouandola solamente habile per conseruarsi, non caua cosa alcuna, o molto poca. Non volendo imitare molti ignoranti: i quali, per la troppo auaritia non pure cauano da' le pouere Api as-

sai più somma di faui, che non douerebbono fare, doue poi molte volte muoiono di fame nel verno; ma ancora (ch'è peggio) le amazzano il secondo, o il terzo anno al più, secondo che più tosto trouano quei sgratiati sciami pieni.

Nel mese poi d'Agosto, hauendo egli cominciato a castrare i sciami come hò detto di Luglio, vindemia anco sin'a gli otto, o dieci di questo quelli, che non sono stati cauati, & che hora sono a proposito di leuare: offeruando per sempre tutti li ordini necessarj, che hò detto.

Nel mese di Settembre, egli netta bene i vasi al modo solito; & se ne troua qualch'vno, che non sia stato vindemiato, & che sia magro, non solamente non l'amazza come fanno molti, ma per saluarlo, spruzza le Api leggiermente con vna scopetta bagnata nell'acqua melata, o nel latte, quando le hà ridutte vnite col perfumo. Onde, come vedono esser loro leuati tutti i faui, & ritrouarsi priue del vaso, si riducono cò le altre, che sono ne i vasi più vicini: di che, essendo vedute humile di questi licori non le scacciano, ma più tosto l'accettano. Et se per caso non fussero riceuute volentieri, egli ritorna spruzzare talmente l'vna; & l'altra parte, che finalmente si reconciliano insieme. Et ritrouandone ancora alcun'altro, che sia stato castrato de' faui, & che per tutto Settembre non habbia riempito il vaso di modo, che le Api non possano cibarsi nel verno, egli scacciate prima col fumo, leua quella poca fabrica, che vi si troua: lasciando poi in libertà quelle pouerelle a procacciarsi qualche altra habitatione, o morirsi nella miseria loro.

Nel mese così di Ottobre, quanto di Nouembre; egli non fa altro a tutti i vasi, eccetto, che li vede di dentro, & ritrouandoui sporchezze alcune, non manca a nettarli benissimo, & chiuderli di tal sorte, che i freddi nō possano nocere alle Api. che tanto gli abborriscono. Prouedendo parimente che le piogge, le neui, e i venti non li nocino, come accade spesse volte, quando non sono ben coperti gli alucari.

Vltimamente nel mese di Dicembre, egli non fa altra cosa a i vasi, ne alle Api, ma solo prouede loro de' cibi come fa anco di giorno in giorno nel mese di Gennaro, accioche non patiscano, nè decipino i loro meli, come fanno sempre mentre, che non hanno cosa alcuna da mangiare.

VINC. Hora perche le hore sonate ci mostrano che habbiamo ragionato a sufficiencia, sarà bene che cessiamo & che dimane parliamo poi di quanto ci piacerà.

GIO. B.A.T. Io vi aspettarò adunque volentieri.

Il fine della Decimaquinta Giornata.

PROEMIO SOPRA LA SESTA DECIMA GIORNATA DELL'AGRICOLTURA, DI M. AGOSTINO GALLO.

Nella quale si tratta de' Cauallieri, ò Bachi,
ò Vermi che fanno la seta.



PIV. & più volte frà me stesso considerando con quel poco lume d'intelletto che per la gratia di Dio mi trouo hauere sopra la natura de' Vermi, che per tutta Lombardia sono chiamati Cauallieri & in Toscana Bachi, ho sempre conosciuto che fra tutti gli animali infetti, questi concorrono per nobiltà, & per artificio co i più singolari; come quelli che soli partoriscono la seta con sì marauigliosa industria. E come non hanno gloria, & nobiltà questi si piccioli vermicielli, quando essi col singolare artificio loro fanno apparir gloriosi, & nobili nella prospettiva del mondo, tutti coloro, che dell'opera di essi pomposamente s'adornano & si fanno risplendenti: Per l'industria veramente di questi animalletti noi vediamo tutto il giorno nobilmente addobati gli huomini di grauità, i Ministri maggiori della Giustitia, i Capitani supremi della militia, i Principi di ogni potentia, & finalmente i grandi Prelati con le loro Chiese, & Altari destinati al vero culto di Dio. Il che a tutti coloro, che voluntieri vanno speculando i secreti della Natura genera non poca marauiglia, & stupore. Percioche, sì come i lini & i canapi vengono dalla terra, & le lane dalle pelli de gli animali per supplire alle necessità dell'huomo, così la seta sola per honorarli è prodotta in pochi giorni dalla bocca de' Cauallieri in vn sol filo: il quale nondimeno è ordito con sì mirabile arte che non se ne troua pur vn solo, o rotto, o fallato, o disuguale, ma sempre tutto perfetto dal principio al fine d'ogni bocconolo, o galletta quando insieme con l'alire è inaspata. Oltra che con maggior marauiglia si può dire, che questi animali si veggono senza sangue, senza carne senza ossa, senza nerui senza vene, senza scaglie, e senza interiori, sì come ancora si veggono esteriormente priui di corna, di denti, di unghie di spine, di peli, di occhi o di orecchie. & in poco più di quarantacinque giorni di molti piccioli, che sono al nascer loro si fanno veder grossi. & lunghi col mangiare, col dormire & col mutarsi quattro volte di spoglia. Ultimamente si si rranano col lor filo medesimo nella galletta forse per non vedere spesso la gloria loro in qualche parte auuili a mētre che infiniti scelerati vogliono ambitosamente ricoprir le loro dishonestà, con la coperta della industria loro.

Ei di questa galletta in manco di dieci o dodici giorni uscendo come di pregione, di Cauallieri si trasformano in papagioni, o barbelli, come diciamo. Dal valore adunque di questi rari animalletti, mi son risolto a palesare alcuni uili di se, si fatti da i nostri Gentilhuomini nella vilia del Borgo di Roncarale in orno al modo di gouernarli, accioche ottimamente ciascuno, che sia per pigliare tal'impresa, possa satisfarsi a pieno. Et i discorsi sono questi.



LA SESTADECIMA

GIORNATA DELL'AGRICOLTURA.

DI M. AGOSTINO GALLO.

*Nella quale si tratta del nodrire i Cavalieri
che fanno la seta.*



LSENDO montato a cavallo M. Vincenzo Maggio per andare da M. Gio. Battista Auogadro secondo il solito, & hauendo incontrato vna quantità di donne, che portauano da più Ville grã copia di gallette, o boccioli di seta per venderle in Brescia: pensò di pregarlo, che per quel giorno non si parlasse d'altro, che di questa così vtile professione: Onde sinonato, & fattosi l'vn l'altro le solite accoglienze, si ritirarono andando piano piano ragionando, nella faletta della terza colombara nuoua, & postosi prima a seder dirimpetto alla finestra che guarda verso tramontana, per goderui maggiormente il fresco: il Maggio, desiderando di dar principio a questo suo desiderio, cominciò dicendo.

Quantunque a noi Bresciani, non sia ancora l'vso di tenere tanta somma di caualieri, quanta tengono i Veronesi, i Vicentini, i Padouani, i Triuisani, & i Forlani: nondimeno, perche di anno in anno si vede che vā crescendo: mi farà carissimo, che voi M. Gio. Battista mi ragionate con quali modi migliori si possa aumentar il gouerno di questi animalletti.

GIO. BAT. Voi non potete M. Vincenzo domandarmi cosa che di maggior contento mi potesse essere: percioche non solamente questa professione è molto conuenetole a tutti gli huomini che stanno in Villa: ma ancora è degnissima, & honoratissima a qual si voglia nobile, o gran Signore che habbia moglie, figliuole, donzelle, & seruitrici: poiche questo gentil essercitio è più proprio a tutte le donne, che a gli huomini. Laonde, si come voi vedete che in questa Villa son gran quantità di mori, piantati nelle ripe delle strade per non occupar i campi, & che quasi tutte le famiglie de' nobili, & de' contadini si dilettano di tener buon numero di questi animali, così spero, che non verrà molto tempo, che non si faranno in questo paese minori facende, di quel che fà ciascuno di quei che hauete nominato: percioche essendo il ter-

rito-

ritorio Bresciano maggiore di gente, & di sito, & seminandouisi ogni anno i milioni de'mori de'quali (secondo che crescono fin'a i quattro anni) son poi strapiatati i più belli ne i luoghi, che più sono a proposito: che altro si può sperar; se non che questa industria sia per andar di anno in anno auumentando? E veramente questa così grande vtilità, dourebbe esser' accettata in molti paesi d'Italia, che non l'apprezzano; conciosia che può esser' essercitata in tempo, che l'Agricoltura non hà cosa importate da tenere occupati i lauoratori suoi, & non v'è molto da fare nel nodrire quei animali, fuor che gli vltimi dodici, o quindici di quando sono per affrettarsi nel far la seta.

VINC. Hora per dar principio, vorrei sapere, quando si debbe porre a far nascere questa semenza de caualieri, & qual sorte è migliore per produrli robusti, & per far la seta buona, & in quantità.

GIO. BAT. Vi sono alcuni supersticiosi, che ogni anno mettono in couo queste oua in Venerdì Santo, & non considerano che'l più delle volte fallano grandemente: perche quando la Pasqua vien'innanzi mezo Aprile non che di Marzo, non tanto questi animali patiscono fame, per non hauer i mori produtte le foglie, quanto che muoiono assai volte per li freddi, che per l'ordinario occorrono da questi tempi. Et per questo non dourebbe farli nascere innanzi a i quindici, o vinti giorni d'Aprile: percioche oltra, che non farebbono sottoposti a quei freddi: ritrouarebbono ancora che i mori hauerebbono prodotte le foglie. Onde facendo questo non occorrerebbe andar mendicando le cime delle ortiche, i cuori de gli spini, le foglie, de gli olmi, o altre forti di cibi saluaticchi, o domesticchi, per pascere questi male auuenturati, finche i mori hauessero gittato fuori la loro conueniente pastura. Che certamente, dapoi che questi ciechi non han giuditio di conoscere questo sì notabile fallo, dourebbono almeno pigliar' essemplio da questi arbori, i quali non mandano mai fuori le loro foglie, fin che tutti gli altri non sono ben fronduti. Ma se pur'alcuni desiderano che i mori gittino fuori le loro foglie, di dieci, o quindici di più tosto dell'ordinario, vi diano dello sterco fresco, nella Luna nuoua di Febraio, e saran seruiti.

VINC. Mai non compresi, se non hora, la gran prudenza di questo così singular' arbore: e però non è marauiglia se molti nobilissimi lo portano ragioneuolmente ne i loro scudi per insegna.

GIO. BAT. Douendoui poi chiarire, qual sorte di semenza si debbe, porre in couo sotto al capezzale, che dormendo si tiene sotto al capo, o frà le mammelle delle donne) quando però sono monde dalle loro infirmità: o in altro luogo a proposito, come diuersamente si tengono al caldo accioche nascano; dico che sempre si debbe pigliar della migliore che sia nel paese, o più tosto della Spagnuola, o Calabrese; percioche, si come di queste due forti, la Spagnuola fa la seta molto fina, & gli animali piccioli, così la Calabrese, per produrli più grossi, fa generare anco maggior quantità di seta, & stanno più gagliardi ne i mali tempi. Auuertiscasi però che tutte le semenze non passino vn'anno, & che siano poste a far nascere da i quattro sin'a i dieci giorni della Luna; percioche, facendo la seta intorno a i quarantacinque, la produrranno, quando si trouerà potente, onde i bocciuoli, o galera saranno più grosse, più dure, più fine di peso, che non saranno tutte quelle de gli altri tempi. E per contrario, nascendo questi animalletti quando la Luna è debole, & special-

Il tempo migliore di fare nascere i caualieri.

mente come si comincia a non poterla vedere è quasi impossibile che non restino sempre deboli, & mali auuenturati. Ma perche pochissime persone pongono barbelli, o bigatti a far le oua sopra le carte, per farli più giuso senza molestarli in modo alcuno mettono sopra i panni bianchi di lino, onde se gli debbono far giuso, gli bagnano dal rouescio con buon vino bianco, & posti al fuoco fin che sono alquãto caldi gli fanno cader sopra d'un altro panno netto con vna scopetta, o con altro modo, ilquale essendo legato di forte, le oua stanno adagiate: lo pongono frà due capezzali di penna alquanto fatti caldi, onde, secondo che nascono i caualieri, gli leuano con le fogliette de'mori, & gli ripongono sopra vn'asse prima stropicciata con assentio, & con herba buona insieme, o con altre herbe.

Altri mettono queste oua in altre cose, & specialmente alcune donne (come ho detto) frà le lor mammelle; & come sono per nascere, le pongono in vna scatola sopra la carta bianca; & poi sopra loro dell'altra netta, che habbia de'buchi spessi, & così larghi, che vi possa passare vn grano di melica: onde mettendoui sopra delle cime fresche di mori, secondo che i caualieri nascono: passano per li detti buchi, & attaccano a quelle fogliette, & così di mano in mano gli leuano, & pongono sopra vna tauola, facendoli star vniti, mentre che sono piccioli, allargandosi poi, secondo che van crescendo in grossezza, per quanto si vede il lor bisogno.

Vi sono parimente altri, che prudentemente pongono queste oua nel vino buono tepido, innanzi, che si mettan in couo; & subito che i buoni sono andati al fondo, & i tristi rimasti in cima; leuano quel vaso da vn lato a poco a poco, fin che le oue cattue con tutto il vino siano uscite fuori; ponendo poi subito le altre di buona sorte al Sole ben distese sopra vn'asse a proposito, & li coprono con vn pannicello sottile, con vn foglio di carta, accioche non siano trafitti dal suo colore: come sono asciutti gli pongono a farli nascere quanto più tosto. Laonde, non pure questa inuentione fa che gli animali escono di tal fortezza che non temono così il freddo, & altre cose contrarie, come fanno molti altri che non sono stati nel vino; ma ancora ciascuna oncia di queste oua che sono legittimati perfettissimi, produce le dieci, & dodici libre di bella seta. Poi oltra che i deboli tardano al nascere, all'andar alle mute, & al far la seta più de i forti, sono anco i primi che si ammalano, & che infettano poi i detti buoni.

VINC. E da lodare assai più il poner queste oua nel vin buono più tosto che nell'acqua tepida; come fann'alcuni percioche in questo restano deboli, e nascono malamente, ma hò per fermo, che meglio farebbe a metterle nella maluagia, o almeno nella vernaccia vecchia.

GIO. BAT. Questo separar la semenza buona dalla cattua ci fa veder che da qui dipende la salute nell'allenare i caualieri nasciuti dalla perfetta: I quali restano talmente fortificati dal vino, che sono per sopportar ogni qual si voglia sorte di mal tempo, ma ancora per caminar di giorno in giorno uniti tutti a vn tempo alle mute, & fin al produr le lor gallette. Ricordo datoci per lo nostro nobil Dottor M. Giulio Calzanelia, cauato dalle Leggi che fece Licurgo alle donne; che lauassero i fanciulli partoriti subito nel vin perfetto, poiche farebbono fortificati benissimo, & non lauarli nell'acqua come faceuano; Onde hauendo gittate le oua di caualieri nel vin buono, non ci son

mor-

morti più di dua; o di tre per cento.

VINC. Come vi pare, che vogliono esser le stanze, doue si habbiano da nodrir commodamente questi animalletti?

GIO. BAT. Bisogna primamente, che tutti i luoghi, doue si habbiano da gouernare tali animali, siano posti in buon'aere, & sito asciutto, & poi talmente accomodati di finestre, che'l Sole possa entrarui la mattina, & la sera secondo che piacerà a i gouernatori, & se ve ne sarà da tramontana, & dall'Austro, saranno molto a proposito nel gran caldo, & nel freddo. Bisogna però che queste finestre siano ben fornite di ferraglie d'assi, di vetriate, o di tela sottile ben bianca, ouero di carta nuoua, accioche quādo tira vēto, o pioggia, o che'l tempo è molto humido, ouero che fa freddi, si possono tener ben ferrate; Perche quando si mancasse di questi prouedimenti, non è dubbio, che per esser questi animali delicati da ogni lor'età facilmente morrebbono. In oltre bisognarebbe hauer a ciascuna finestra tesa vna rete alquanto spessa, accioche quando fussero aperte le impannate, o spere per sborar quei luoghi, non v'entrassero passere, rondini: & altri nociui vccelli, che li mangiassero. Nè vi si lasci entrare, ne galli, ne galline, perche di tal maniera si empirebbono il gozzo, che starebbono per crepare. Oltra di più s'auuertisca di tener ben netti i pauimenti d'ogni luogo, & che i muri non habbiano buchi, o fessure, doue i grilli, le lucerte, i topi, altri simili animali possano nascondersi, per ammazzar poi di notte, o di giorno questi purissimi animali, che in modo alcuno non si possono difendere.

Preparato adunque questi luoghi ben accomodati più tosto sopra vn palco o vna volta, che in terra bisogna fornirli di paloni lunghi, & fori: & porli in piede co i loro traueri cacciati ne i buchi fatti co i sudicelli, o come diciammo triuelle; alti l'vno da l'altro non meno d'vn braccio, & lontano da i muri tanto che vi si possa andar attorno habilmente. Sopra questi traueri, si mettono poi le tauole di asse a proposito, di mano in mano fin doue si può commodamente aggiunger per nodrir i cavalieri. E bene pro che le grati fatte di canelle di lago, di palude, & così le stuore, sono assai migliori; percioche non solamente sono la minor spesa, & più leggiere da maneggiare & riporre arrotolare in ogni luogo picciolo, quādo più non bisognano, ma ancora questi animali vi stanno più sani, & più commodi, che non fanno nell'altre sorti. Debbe si però ad ogni sorte di tauole metter le cantinelle di legno inchiodate attorno attorno che siano larghe quattro dita, accioche i cavalieri non possano cader facilmente in terra, come assai volte cadono, quando ve ne sono. Ma forse, farebbe meglio fare, come alcuni offerua, i quali pongono la prima tauola da basso larga tre braccia, la seconda due, & mezzo; la terza solamente due, & la quarta non più di vno, & mezzo. Percioche a questo modo cadendo i cavalieri non si potrebbero far alcun male come quelli, che leuandosi da vna tauola caderebbono nella più prossima, che è più larga. Ma che tutte siano ben nette & quādo vi si portano i cavalieri di spruzzarle prima di buon'aceto, & di fregarle con herbe odorifere; perche si cōpiaceranno molto di quei buoni odori.

VINC. Quante volte si debbe dar la foglia a i cavalieri il giorno, & quali hore?

GIO. BAT. Due volte, per l'ordinatio, vi si dà; cioè alle dodici hore, & alla sera: crescendo poi di tempo in tempo, secondo che gli animali s'ingrof-

grossano sin' alla quarta muta, che all' hora bisogna darne loro la mattina, e nona, e la sera, & abbondantemente (an corche vi siano alcuni, che arriuano alle quattro, & cinque volte) percioche, essendo venuti a quella grossezza, che posson venire: mangiano assai più del solito, per apparecchiarsi a concipir la seta, & poi per affrettarsi a partorirla. Auuertiscasi nondimeno di dar loro, di muta in muta, per li primi tre giorni dapoï, parcamente la foglia, perche essi si ritrouano deboli. E per verità sono ben' auuenturati quei caualieri, che sono gouernati da persone, hē partiti che in questa professione: percioche non solo non gli abbandonano mai tutto il giorno, & grā parte della notte, accioche non siano offesi da molti casi contrari, come ne occorrono d' hora in hora, & massimamente quando più si trouano grossi: ma ancora vñano ogni diligenza per non toccarli, se non poche volte con le mani, & sempre con molta differtitione: percioche quanto più sono toccati, tãto più patiscono, come quelli che sono tenerissimi. Onde quando li mutano, o nettano, pigliano di mano in mano quei soli che sono sopra le foglie; & a quel modo li portano così sopra le tauole nette, & stropicciate con herbe odorifere, senza toccarli con le mani. E però non è marauiglia se ne pericolano alle volte in gran quantità poiche sono maneggiati da molti, come se fussero tanti gambari coperti di veste dura.

VINC. Io desidero ancora, che mi diciate quanto si debbe offeruare nel dare la foglia de i mori a i caualieri, & nel raccogliarla, & anco nel conseruarla, che non si marisca.

GIO. BAT. Mentre che sono solamente nati, si danno le cime fresche de i mori asciutte, & in tanta quantità la mattina, e la sera, quanta si conosce che ne mangiano. Dapoï si offerua in tempo che si hà da cominciare a pascerceli di foglia, & crescerla di giorno in giorno secondo che essi s'ingrossano, & che l'appetiscono. Ma quando al raccogliere le foglie, questo non si faccia la mattina mentre che son bagnate, o per rugiada, o per nebbia, o per conto della pioggia: anzi si debbono più tosto raccogliere, quando sono asciutte dal Sole; separandole anco innanzi che si spargano sopra le tauole da tutte le cattine, & da i frutti loro: poiche da queste due cose patiscono non poco questi così teneri animali.

Raccolte dunque buone foglie, & in gran somma a questo modo, si conseruano benissimo per tre giorni, se però son poste in luogo a terreno, che stia ben chiuso, & fresco, & auuertiscasi sempre di non dar mai la foglia a gli animali, se ella non è stata colta almeno dieci, o quindici hore; ma meglio sarebbe a darla il secondo giorno, & massimamente i primi tempi quando ella si troua tenera; perche quanto più si ritroua verde, tanto più atta a fargli infermare.

VINC. Dapoï che mi hauete detto solo quel che si può fare facilmente ne i buoni tempi, vorrei non meno, che mi diceste ciò che si debbe fare, quando le foglie vègono bagnate dalle piogge, che qualche volta durano vn giorno, & dui; & più ancora di continuo.

GIO. BAT. Certamente ch'egli è gran dolore a coloro che veggono questi casi strani: non sapendo, nè potendo pigliar partito alcuno per soccorrerli. Et però quelle persone, che son ben pratiche di queste cose così cōtrarie; sapendo che la foglia buona, posta (come ho detto) in luogo fresco, si mantie-

ne ottima per tre giorni, non mancano d'hauerne in monitione buona somma, che faccia rifugio all'altra ricolta auanti. Et oltra che non mancano ogni giorno di voltarla; & mouerla vna, & due volte, & anco di più, se così è bisogno, accioche non si scaldi, & subolisca: quando veggono che'l tempo minaccia pioggia, sono solleciti a radoppiare huomini, che ne raccolgano in quantità: & fanno massimamente, quando i cavalieri mangiano assai doppo la terza, & quarta muta. Vero è, che si come vñano ogni loro diligenza, per stare forniti di buona foglia ne' tempi detti: così non si curano d'hauerne in abbondanza quando i cavalieri dormono, & si mutano, percioche all'hora ogni poca foglia basta.

VINC. Io non son'ancora satisfatto a pieno se non mi dite come si debba fare quando le piogge soprauengono all'improuiso, & che non essendoui foglia raccolta, è forza raccogliela così bagnata, & ciò bisogna fare non solamente per vn giorno solo, ma permolti; & molti ancora, secondo che non cessa di piovare.

GIO. BAT. In questi casi così strani, i prudenti gouernatori, si sforzano di schermire con essi loro. Et però innanzi che comincino a raccogliere le foglie scuotono quanto più possono gli arbori, o almeno i rami, accioche la acqua grossa cada in terra, & come le hanno raccolte, & portate a casa più tosto ne i canestri, che ne i sacchi, accioche maggiormente stiano susse, subito le distendono similmente in luogo asciutto sopra le grati, o stuoie, o coltri, o sopra altre cose a proposito, doue tirino vento, non mancando di riuoltarle spesso volte, fin che si possano dare a i cavalieri. Ma se la fame loro instà, asciugano almeno quelle prime che bastano a cibarli; co i panninetti, & caldi d'vna in vna: o più tosto le portano in luogo ben chiuso, & le pongono intorno al buon fuoco, e secondo che si asciugano le còpartono di mano in mano ad essi, fin che le altre si vanno asciugando: & a questo modo restaurano i cavalieri fin ch'il tempo buono ritorna.

Ancora vi sono alcuni altri, che per trattener questi animali quando piove di continuo, non solo pongono le foglie bagnate sopra i lenzuoli, & le ventolano sbalzandole più volte in alto, & ripigliandole fin che sono ben asciutte, ma ancoru accortamente lasciano de' rami, che sono alquanto nati nel raccogliere le foglie l'anno innàzi, o de gli altri che sono fuor dell'ordine de' mori, che per ragione andarebbono tagliati, & li leuano, e portano a casa, onde hauendoli primamente ben crollati, & asciugati, danno loro quella foglia per buona fin che'l tempo si accomoda.

VINC. Vi prego che mi diciate anco quali arbori producono la foglia migliore, & quali si debbono rifiutare.

GIO. BAT. Non si può saltare a pigliar sempre la foglia di quei mori che si ritrouano ne i colli posti al Sole, o ne i luoghi pietrosi, ghierosi, magri, sterili, & che habbiano anco sotto alle radici lontane le acque, percioche, quanto più questi arbori sono prossimi alle acque, o che stiano posti ne i terreni grassi, tanto più producono le foglie morbide, le quali non fanno la seta fina, & indeboliscono talmente i cavalieri, che non è marauiglia poi se facilmente si ammalano, & muoiono. Et però non sono da lodare coloro, che piantano i mori sopra le ripe prossime alle acque correnti, o ne siti paludosi, o nelle possessioni, o campi fertili; conciossia che quelle foglie sono la destruttione
de

de i caualieri, & assai volte la total rouina de' poueri contadini, che le hanno a pagare. Auuertendo che generalmente la foglia di mori vecchi è più sana a i caualieri, che non è quella di giouani.

Poi non solamente si pigliano sempre i mori che ho detto, ma più tosto anco quelli che fanno i frutti alquanto rossi, & neri, ancor che trà noi fin' hora ve ne siano pochi, perche questi producono miglior foglia che i paesani, per esser più minuta, & più soda. Vero è, che quando si potesse hauerne de' gradi, neri, in qualche copia, questi auanzarebbono tutte le altri sorti nel produr maggior quantità di foglie, lequali oltra che manterebbono molto robusti i caualieri, farebbono far loro anco la seta in tutta perfettione: ma bisognarebbe darli questa, & le altri sorti così quando si comincia a pascerci, come in tutto quel tempo che mangiano, altramente chi la cambia non è marauiglia se quelli patiscono, & muoiono assai volte. Et perciò si douerebbono inestare i bianchi, mentre che sono piccioli, di questi neri a canello, & alla primavera, come a pieno vi dissi il quinto giorno.

VINC. Che opinione haetè voi circa al tener netti i caualieri? Percioche vi sono alcuni che li nettano ogni dui, o tre giorni, altri ogni settimana solamente, & altri non vi fanno altro fin che non hanno passato le tre, & quattro mute.

GIO. BAT. Hò sempre veduto lodar il tenerli netti, & massimamente dopò la terza, & quarta muta (hauendo però gran rispetto nel maneggiarli) poiche questi animali si compiacciono più tosto giacer sopra le tauole nette, doue sentono i buoni odori d'herbe, & di aceto ottimo, che di stare sopra lo sterco loro, che rende sempre puzza col tristo odore appresso del letame. Et che questo sia vero, gli eccellenti gouernatori, non pure spesse volte perfumano d'incenso, di lardo di porco, & anco di falceccioni posti su le bragie, in luoghi doue si tengono i caualieri, perche si allegrano molto, & si sanano quando sono infermi, ma ancora non sopportano, che alcun odore cattiuo vi entri, o altre cose, che rendano fetore. Ben'è vero, che son in errore coloro che dicono, che l'aglio, i porri, le cipolle, & le altre cose di simili odori li riuocano; anzi che se ne compiacciono, quando massimamente i ministri cominciano a mangiarne, mentre che sono piccioli, & che frequentano di tempo in tempo.

VINC. Lodate voi il tenere questi animali netti co i fogli di carta azzurra, come alcuni fanno sempre così.

GIO. BAT. Non è dubbio alcuno, che questo modo è più a proposito per nettarli d'ogni altro; percioche, leuado di foglio in foglio, doue sono i caualieri col letto sotto, & riponendoli sopra i fogli netti rimessi, si nettano quei sporchi, & si asciugano per ritornarli poi il dì seguente nel luogo di medesimi netti che all' hora faranno leuati.

VINC. Vorrei sapere ancora quante volte dormono questi caualieri, & quanti giorni stanno addormentati; & se debbono leuare gli altri, che mangiano, & non dormono col seco nel medesimo tempo?

GIO. BAT. Perche tali animali non si mutano se non col dormire, però possiamo dire, che sempre dormono quattro volte, il qual dormire dura più & meno, secondo che l' caldo punta, o nò, & che la foglia sia buona, o morbida, o altramente conditionata. Auuertendo, che quando dormono nella

terza, & quarta volta, & che alcuni loro eguali, non dormeno con essi: come hanno mangiato vna volta, o due, chi non li leuasse, & mettesse da sua posta senza mangiare fin che cominciassero a dormire (poiche alle volte stanno i dieci, & quindici giorni cosi) creparebbono tutti innanzi che giungessero a sei, ouer otto pasti; Ma essendouene de i minori, bisogna dar loro tanta foglia quanta che possano viuer parcamente, fin che cominciano a dormire il lor tempo. Et questo disordine del non conuenire tutti ad vn tempo circa alle cose della lor natura procede perche sono diuersamente nati quanto alla fortetza, & alla debolezza. Che se fossero poste le oua nel vino (come ho detto) o in altro buon licore, non è dubbio, che in vn'istesso tempo, i buoni nascerebbono, dormirebbono, & andarebbono a fare la seta tutti di compagnia.

VINC. Desidero parimente, che mi diciate, quando i cavalieri sono in esser per partorir la seta, e non meno il modo che si tiene, per condurli a farla.

GIO. BAT. Fatta la quarta muta, cominciado dapoi i tre giorni a mangiare ogni hora più fin che si veggono tralucere tutto il corpo, & mostrare assai volte della bocca il filo di seta c'hanno nel ventre, & quando sono per partorir la bianca, hanno il capo come d'argento, & essendo per far la gialla, l'hanno a modo d'oro; & più essendo per partorir la verde, o ranciata, l'hanno di quell'istesso colore. Onde ritrouandosi benissimo satolli si drizzano a cercar qualche cosa a lor proposito per attaccarsi, & ordirui sopra di mano in mano la lor seta, ferrandosi ciascuno nel suo bocciuolo, o galletta, che a poco a poco formano in dui giorni, o poco più. Et però all'hora non bisogna esser lenti ad apparecchiare intorno alle tauole delle scope, delle ginestre, delle felci, de i sarmenti di vite, de i rami di quercia di castagne, & d'altre cose, che diuersamente si costumano, ma che tutte siano sempre ben secche, perche altramente quando venisse pioggia, si rinuerdirebbono, & danneggiarebbono simili animali con la loro humidità. Bisogna poi essere auuertito di non abbandonarli mai all'hora, fin che tutti non sono appoggiati alle dette frasche, per fare i loro lauori; perche tanto è il gran desiderio che in loro vien di allongarsi per lauorare, che s'insuriano di tal sorte nell'ammucchiarsi, che pare, che s'habbino a soffocare. Et però non tanto bisogna aiutarli; che non cadano in terra, & cadendo non si manchi di riporli in qualche luogo a proposito (quando però non siano talmente offesi, che bisognasse più tosto gettarli altroue) quanto è necessario vfar diligenza nel fare, che stiano spesso; atteso che si vede per pratica che quanto minor numero son insieme, sempre fanno maggior quantità di doppioni. Laqual cosa rende per certo danno assai, & massimamente quando ne fanno la quarta, & terza parte di tutte le gallette, e che si vendono malamente; come vi sono molti mercatanti talmente astuti, che nò li pagano punto più della metà di quel che fanno le gallette, ben che ne vengano finalmente di vtilità, come se non fossero doppioni.

VINC. Quante hore, o giorni tiene il caualiero per finire la galletta, dapoi ch'egli l'hà cominciata?

GIO. BAT. Alcuni vi sono che la fanno in dui notti, & vn giorno; altri dui, & altri in qualche poco più di tempo, & questo auuiene per rispetto, che vno sia più debole, o più potente dell'altro, o che sia per far la galletta più picciola, o più grossa, ouer per cagion del freddo, o del caldo che

R all'ho-

all' hora occorre. Onde, si come si sentono dentro laurare tutti; cosi come cessano di farsi sentire, e da credere che l'hanno finita.

VINC. Quanti giorni stanno a uscire della galletta, dopò ch'essi l'hanno compiuta?

GIO. BAT. Ordinariamente non vi è animale che esca più tosto di dieci giorni, nè che stia più di vinti. Et questo occorre perche quanto più ritardano a venir fuori è per cagion della galletta che si troua grossa, & dura, laquale non possono così forare, come fanno le picciole; & molli.

VINC. Quali gallette si debbon pigliare per tener perfetta semenza?

GIO. BAT. De quattro colori, che mostrano le gallette, si hanno per migliori i ranciati, & non così i gialli, & meno i bianchi, & verdi. Poi quantà al pigliar le semplici, o le doppie, molti vi sono che più tosto pigliano di queste, che di quelle; percioche dicono che vi è più utilità, non vagliono di prezzo le doppie la metà di quello, che vagliono le semplici, & anco essendoui dentro il maschio, & la femina; laquale perche si troua piena di oua, come sono usciti la mattina subito si accoppagna col maschio & itata solamēte due, fino tre hore seco, si leua il maschio, & si pone anco (chi vuole) con vn'altra, & non più per altro tanto tempo. La sera poi le femine partoriscono le oua sopra i panni bianchi di lino, ma meglio sopra i fogli di carta posti in piano sù le tauole; o in altri luoghi accommodati; perche non solo non si possono metter in luoghi sicuri per l'anno seguente, secòdo che di mano in mano sono caricati di oua, come si fanno anco i panni di lino; ma con maggior facilità saranno distaccati col coltello, senza romperli in modo alcuno.

VINC. Vorrei che mi diceste ancora, quante oua può fare ciascuna di queste farfalle; accioche potessi diuisare quante ne douessi tenere, per supplir a quella quantità che io haueffi designato.

GIO. BAT. Ordinariamente ogni farfalla debbe partorire cento oua, onde non pure facilmente si può discorrere quanto numero se ne debba tenere, ma si conoscono ancora con facilità tutte le loro gallette, le quali sono tóde, & non acute, come son quelle de' maschi. Et però quando se ne teneffe, come farebbono quattrocento, bastarebbe che vi fussero solamente ducento maschi, perche come ciascuno fusse stato fin tre hore con la prima femina, si potrebbe poner (come anco ho detto) con la seconda, & non più, perche chi facesse altramente farebbe gran danno delle femine, che guastarebbono tanto più le oua, quanto che vi stessero adosso. Oltra che a questo modo non si farebbono le altre ducento gallette, come si farebbono quando si teneffero tanti maschi, quanto fussero le femine.

Dopò che faranno scelte quelle gallette, che faranno migliori per còto della semenza; non si tardi di metter tutte le altre al Sole per farui morir i cauallieri; che faranno dentro, & quando tardasse a morire per cagione de' nuuoli, siano poste tali gallette larghe in vn sacco: e si facciano stare nel forno, subito ch'è cauato il pane non manco d'vn hora, & vn'altra poi nel sacco, & a questo modo si troueranno morti tutti.

Non si manchi appresso di far tirar la seta quanto più tosto si può: & quando non vi fusse ordine, siano poste quelle gallette in luogo doue non sia poluere, o almeno siano coperte benissimo: cauando parimente i dopponi dalle semplice, accioche si faccia più bella seta. Ma sopra ogni cosa siano pigliate

le migliori maeſtre, che ſi poſſano hauere: percioche, chi non fa tirar la ſeta da perſona che non ſia eccellente, non ſi può dire il danno che ne ſegue, come la pratica ſe'l fa vedere in quello che la tirano talmente con ragione che la ſi vende più del quarto prezzo, & anco molte volte più del terzo: Senza che ve ne ſono di quelle che la tirano alla Bologneſe per fare de' veli ſottiliſſimi, la quale rende maggior vtilità di tutte le altre ſete.

V I N C. Perche mi ſono ſcordato di domandarui ſe è bene a ſciegliere vna forte de caualeri, più toſto che l'altra, per ponerli poi ſeparati da gli altri a farle gallette della miglior ſemenza, io vi prego, che mi diciate ſ'egli è coſa ragioneuole da tenerne conto, o nò.

G I O. B A T. Non è dubbio alcuno, che tutte le perſone giudicioſe, non ſolamente ſcielgono i più groſſi animali, & da quelli i più neri, poiche queſti ſi hanno per li più forti, & che fanno miglior ſemēza di tutti gli altri; ma ancora pigliano due volte femine più de' maſchi, & le pongono in vn ſol luogo, accioche ſappiano quali ſono le loro gallette. E quanto poi al ſapere quali ſiano le femine, & quali i maſchi, ſi conoſcono beniſſimo a i ſegni che hanno nel luogo proprio, quando hauueſſero gli occhi, che paiono come ciglia; percioche le femine le hanno più ſottili, & manco neri di qualche hanno i maſchi.

V I N C. Perche ſin'hora non mi hauete detto quello che più importano per ſanar i caualeri ammalati, mi farete coſa grata narrarmi quei rimedij: che ſapete per liberarli dalle infirmità, che li conducono a morte.

G I O. B A T. Biſogna auuertire, che i luoghi doue ſi tengono ſiano bene accommodati (come vi hò detto). & non mai humido, o ſporchi di lordenze, o iero poſti ſotto a i tetti de' ſemplici coppi: percioche, ſi come da queſti ſono offeſi nella notte da i venti, & da i freddi, & poi nel giorno dal caldo potēte de' raggi ſolari, che facilmente penetra, coſi in quelli pauimenti, e quaſi impoſſibile che poſſano durare ſe non poco tempo.

Poi laſciando da parte le regole, che ſi debbono oſſeruare nel tenere netti queſti caualeri, & nel darli la loro paſtura, o l'aere dell'Auſtro; della tramontana, & delle altre parti ſecondo che biſognano, dico che quando pur ſi ammalano per cagion del freddo (come il più delle volte auuiene) non ſolo ſi debbono tener ben chiuſi tutti quei luoghi; & portarui delle bragie di fuoco ſenza fumo, & poner in quei vaſi dell'incenſo, del lardo di porco, o più toſto de i ſalciccioni tagliati in fette (poiche di queſti odori ſi compiaccono talmente, che ſi reſtaurano in vn ſubito) ma ancora ſi ricuperano grandemente, ſpruzzando lor addo della maluaigia, o dell'acqua vita, ouer gittandoli dell'aceto perfetto (eſſendo però grandi) & leuandoli poi fuori da quei vaſi ſubito. Onde ſi come ſono aiutati da queſte coſe calde, & odorifere, quando paſſcono per ſouerchio freddo, coſi poi ſi rinfreſcano ſe ſono ſpruzzati d'acqua roſa quando ſono infermi per cagion del troppo caldo. Ma ritrouandoli ancora di mala voglia, per hauer magiato troppo; ſi ſanano molti col farli ſtare tre, o quattro giorni ſenza riceuer paſtura alcuna. Vero è, che eſſendouene di colore liuido & giallo, & ſpiaceuole, o che piſcino vn certo humore, che li fa baginati, & laſſi biſogna ſubito leuarli da gli altri, & trarli fuor del luogo, & portare i ſani la mattina innanzi al leuar del Sole; all'aere per tanto ſpazio di tempo quanto ſi direbbe vn Miſerere, o poco più, & poi ritornare

quelle tauole al loro luogo, lequali mentre che si nettano, all'hora siano spruzzate di buon aceto, & dappoi fregate di herba buona, & assentio insieme. Oltra che si può darli anco l'aere, & sentir il vigor del Sole) ma che non siano toccati da i raggi suoi) quando le finestre di quel luogo siano talmente commode, che essi possano goder il venticello, che la mattina frescamente tira.

VINC. Perche io mi ritrouo hauer qualche numero di mori nel mio suborbano, & nella possessione di Pompeiano; in modo che alcune volte non trouo chi voglia pagarmi la foglia, & non posso tenere caualieri che la mangiano, per non hauer tanta seruitù in casa, come vi vorrebbe a nodrirli: mi farebbe caro, se mi mostrate qualche via nuoua, per laquale io ne potessi cauare honesta vtilità.

GIO. BAT. Voi potreste imitare alcuni nostri Gentil'huomini, i quali, perche hanno grandissima quantità di mori, per minor fatica di tener caualieri, & per maggior vtilità, che non è l'affittare simili arbori, danno a diuersi contadini tutta la loro foglia, & questi pògono solamente la semenza, & le fatiche che vogliono a pascer gli animali, & nodrirli fin che hanno fatte tutte le gallette, & partire per metà. Et questo è vn'honesto partito per noi patroni, & per essi lauoratori. Percioche si come cauiamo più danari dalla metà delle gallette, che non habbiamo dall'affittar i mori: così essi non possono perdere se non le fatiche de' gli vltimi giorni, lequali sono di minor danno assai, che non è il pagar la foglia per voler guadagnar la metà, & che alle volte si ruinano, quando i caualieri sono pericolati.

Certamente che ogni Cittadino, che habbia somma di mori, douerebbe hauer ogni anno qualche quantità di gallette in casa; percioche potrebbe cauare non solo da gli stracci, o stopella diuersi fornimenti colorati di letto, & molti addobamenti di casa, & con poca spesa; ma ancora con gran vantaggio potrebbe fornire di più panni fini di seta per vestir se medesimo, & tutta la famiglia: poiche questa Città hà così bella dote di fare illustre, tinte, specialmente velluti neri che stanno al pari di quanti siano più belli in Milano, in Genoua, & in Perugia. Laonde dobbiamo ringratiare grandemente il Signor Iddio, ilquale frà i tanti doni speciali, ch'egli ci hà dati per sua infinita bontà; ci hà anco nouamente dotato di questo così vtile della seta, ilquale cresce talmente di anno in anno in quantità, & in bontà, che s'innanimano molti Maestri eccellenti a piantare diuersi telari, per la seta nostra che abbondano, & per le acque che crescono loro sì grande beneficio.

VINC. Mi resta dimandarui, quanta foglia possono mangiare i caualieri nati da vn'oncia di semenza, & quanta seta deuon produrre.

GIO. BAT. Ordinariamente i caualieri nostri, di semenza Spagnuola, mangiano noue, e dieci pessi di foglia, che sono fin ducento cinquanta libbre; & producono otto, & noue, & alla volte fin dieci libbre di seta: ma se sono de' Calabresi (per esser più grossi) mangiano vndeci, & dodici pessi di foglia, & fanno anco vndeci, & dodici libbre di seta, per ogni oncia di semenza.

VINC. Desidero saper ancora, quanta seta si deue cauare da vinticinque libbre di gallette.

GIO.

Ciò che si fa ogni mese .

261

GIO. BAT. Dalle nostre paesane, per l'ordinario se ne caua vn'oncia per libra: ma se sono della semenza Calabrese, si cauano fin'oncie tre .

VINC. Dapoi che resto satisfatto di quanto vi ho dimandato, sarà ben che facciamo fine al nostro parlare, & che dimane io ritorni anco da voi.

GIO. BAT. Tante volte quante ritornarete, voi farete sempre il ben venuto.

Il fine della Decimasesta Giornata .



LA DECIMA SETTIMA GIORNATA DELL'AGRICOLTURA.

A G G I V N T A .

DI M. AGOSTINO GALLO.

Nella quale si tratta di quanto debbe fare vn diligente Agricoltore di mese in mese, & secondo i buoni, & cattui tempi.



SENDO ritornato M. Vincenzo Maggio da M. Gio. Battista Auogadro nell'ora solita, lo ritrouò, che godeua il fresco nella vaga capelletta, doue accomodati prima l'Auogadro cominciò dire. A voi M. Vincenzo mi rimetto di quanto vi piace, che hoggi parliamo .

VINC. Dapoi che per sedici dì mi siete stato molto cortese nel chiarirmi di quanto v'ho richiesto, desidero non meno che hoggi, per modo di Epilogo, mi diciate ciò che può fare vn'eccellente Agricoltore di mese in mese, & quasi anco di giorno in giorno sendo le stagioni, & i buoni, e cattui tempi di tutto l'anno .

GIO. BAT. Volendo voi, che discorriamo intorno a questi effetti necessarii, credo che basti il parlarui solamente de' riti Lombardi, & non

della diuersità d'infiniti paesi stranieri, poiche farebbe impossibile a raccontaræ solo la millesima parte.

VINC. Oltra che voi dite il vero, mi rimetto ancor'al giudicio vostro del mese che vi piace cominciare.

GIO. BAT. Ancor che alcuni Antichi (in simil caso) habbiano prima ragionato del mese di Genajo, come di quello; ch'è il primo de gli altri mesi: nondimeno, considerando io che innanzi a San Martino sono raccolte tutti i frutti della terra, e finiti di seminare i grani: & che in questo paese i massari, i lauratori, che si partono da i lor patroni, sono stantiati per laurare i campo a quegli altri, che di nuouo hāno promesso, però comincerò a parlar del mese di Nouembre, ilqual è assai più conuenueuole per dar principio a questo ragionamento, che non sono gli altri mesi; conciosia che tutti i lauratori cominciano con molti modi a coltiuare i campi, & a piantare, & ordinare gli arbori per beneficio dell'anno seguente.

Del me-
se di No-
uembre.

VINC. Ancor mi piace a me, che parliate prima di questo mese, & poi de gli altri, fin che hauerete compiuto i dodici,

GIO. BAT. In questo mese adunque il buon Agricoltore comincia a carentare le ripe de' campi, che sono restati voti per cagion dell'esser magri, o perche si son ritrouati sporchi; lequali sono fatte alte dall'aratro, quādo d'aratura in aratura vien nettato dal bisolco (come per ogni douero si debbono abbasar'ogni tre, o quattr'anni) e condur questa terra per tutto'l campo, & specialmente nelle valli (quando ve ne siano) per farlo maggiormente vguale. Et finite di carrettar queste ripe, rompe tutto'l fondo con l'aratro; accioche dal gran gelo, da i venti, & dalle neui resti ben purgato, & spoluerato. Percioche non è dubbio, che si gioua assai più per seminare poi il campo alla primavera (quando però sia ben ritagliato ameno due altre volte con l'aratro) che a romperlo al fin di Genajo, o al principio di Febraio, come molti fanno con loro gran detrimento.

Dipoi cura in questo mese i grassimi, che si trouano nel fondo de i fossi di quei campi per spargerueli innanzi che si arino la terza volta, e sollecita di far correre le acque sopra i prati, che non si rompono, & di redabolare i fondi di quei vasi con diuersi instrumenti, accioche elle così torbide, & accompagnate da vna infinità di foglie, ingrassino maggiormente quei campi così pratati.

Ancora è diligente nel fare i fossi telli, o delle buche: per piantarui al Febraio, & per Luna nuoua delle viti, o d'altre forti d'arbori, atteso che a quel tempo si ritrouano talmente cotte dal gelo quelle terre, che paiono cenere. Vero è, che hauendo cauate queste cose del mese d'Agosto; egli pianta simili arbori più tosto in queste cose di Nouembre, che al tempo della primavera. Oltra che non manca di piantare gli ossi, o le anime de' perschi, delle mandole, delle noci & d'altre sorte simili, accioche quei gusci si marciscano inanzi che i semi nascano alla primavera.

Appresso, scalua, o pota i salici, le albere, o piope, & gli altri arbori nella Luna nuoua, accioche i rami creschino più facilmente dopò il verno; oltra che pianta le belle piante cauate all'hora da quegli arbori, perche prendono meglio, che se fossero piantate dopò Genajo.

Non solamente taglia poi dal piede de gli arbori che sono a proposito per fabri-

fabbricare, o per fare altri effetti, & per Luna vecchia, ma taglia anco dal piede tutti quelli, che son seccati l'estate per fenderli, quando piovè, o nevicata, sotto a portici. Senza che taglia gli stropelli, o vinchi, e le stroppe, o ligazze da i pendoni, & vi lascia le grosse per maestre, per inestar poi al Marzo de' salici giovani. Le quali cose lega in fasci, & conferua in luogo che non gelino, per legar le viti, e l'altre cose a' tempi suoi.

Non meno in questo mese pota le viti de' colli, che non sono offese dalla rramontana: poiche per l'ordinario, producono maggior copia di vua, che se si potassero dopò Sant' Antonio. Et hauendouene che siano sottoposte a gelare (non hauendole ordinate di Ottobre) le scieglie, & le pota, & dapoì distese le copre di terra; oltra ch'egli colma le altie, hauendole prima dato alle magre, vna palata di poluere per gamba.

Non manca similmente di pestar i risi, accioche si possano mangiare: & anco pesta quei lini, che non sono pestati, per spadarli poi di tempo in tempo.

In oltre il diligente Agricoltore pora i cedri, & altri frutti simili, che sono nelle case, o ne i pitari, al coperto, dopò, che hanno hauuto però vn giorno, o dui delle prime brine; & li serra secondo, che'l freddo cresce. Dando loro del lerame perfetto, come è lo sterco di cauallo, o di colombino ben marcio, & d'altri vccelli, incorporandolo benissimo nella loro terra: & adacquandoli quando patiscono sete, & massimamente quando hanno i frutti, accioche si riuerschino, come facilmente si conosce, quando le foglie si astringono.

Raccoglie similmente in questo tempo le castagne, & i maroni, & le caua fuori da i ricci per mangiarli a più modi, & per venderli a i suoi tempi. Oltra che raccoglie le oliue per far dell'oglio, secondo che si trouano ben nere, & che sono state ammucchiate.

Attende anco a nettar benissimo gli asparagi, & li carica molto bene di segature di corno, di cenere & d'altre cose come vi dissi nel trattato loro; & ricalza ancora gli artichocchi con la terra, quando non gli habbia conci d'Ottobre, e li lega con le cime riuite all'ingiù, accioche non gelino, & che per tempo facciano i lor frutti. Senza che ricalza il rusò di terra a gamba per gamba.

Ancora il prudente Agricoltore non si scorda di cauare i radicchii, & di coprirli legati nella terra, & in luogo caldo, accioche le radici loro vengano tenere, e le foglie bianche per mangiarle l'vne, & l'altre tutto il verno nell'insalata. Et oltra che fa il simile dell'indiuie, per seruirsene ben bianche, al modo detto; lega anco i cauoli in cima, accioche diuengano di dentro bianchi, quando per natura non si ferrino, come fanno i capucci.

Medesimamente in questo mese, si caua i gniferi, o carotte, & leuato loro tutte le foglie li copre nella sabbia al coperto, per mangiarli cotti nell'insalate, & anco in composta nella Quaresima. Et fa ancor il simile a ramoscelli, & a i rauanelli, per mangiarli crudi dopò Pasqua. Facendo però tutte queste cose per Luna vecchia, percioche non durarebbono questi frutti, quando si cauafero essendo noua.

VINC. Che semenze si possono piantare in questo mese di Nouembre?

GIO. BAT. Io nõ sò per hora, che si possano piantare, fuori i grani della fatia grossa brouentata, & quelli del rauogliorto, o pisello; poiche sono buoni alla Pasqua, & anco alle volte alla Quaresima, & questi semi bisogna confer-

uarli da gli uccelli, & specialmente dalle gazze, stando che gli sterpano nel ger-
mogliare, per la estrema fame, che hanno al tempo della neue. Et si può anco
piantar le spiche dell'aglio ne i terreni vangati, & qualificati alla lor natura,
poiche vengono più grosse, che non fanno essendo piantate di Febraio, & ren-
dono vn'utile marauiglioso. Oltra che io lodo quegli Agricoltori che in questo
mese: per Luna nuoua, letamano, & vangano i terreni doue hanno da semina-
re al principio di Marzo la cosi vtile maggiorana, percioche si attaccano mol-
to meglio queste semenze; che si rompono con l'aratro, o con la vanga dopò
Natale. Et chi facesse questo medesimo a molti semi, che si spargono di Febra-
io, & di Marzo, e certo che li farebbe di molto giouamento.

Resta in questo mese di raccogliere i melicacci, o saginali, & da condurli a ca-
sa, per valersi de' grossi a far le siepi, & de' minuti a coprir l'erbe gentili, ouer
per porli sotto a gli animali, o essendo tagliati minuti per farli mangiar loro,
quando non lauorano, & che però non siano stati allo scoperto.

V I N C. Dapoi che ho inteso le più importanti cose, che si debbono fare
nel mese di Nouembre, aspetto anco che mi diciate quelle, che vanno fatte in
quelle di Dicembre.

*Del me- G I O. B A T. In questo mese il valente Agricoltore ara (non fondando
se di No però molto l'aratro) i prati trifogliati di dui anni, accioche si poluerino le ter-
uembre. re, & si spongano quelle radici in tal modo, che nel seminarui i lini al princi-
pio di Marzo, o al fine di Febraio, vengono assai più belli, che non farebbono
se questi campi fussero arati dopò Santo Antonio.*

Non solamente poi l'Agricoltore non manca di farne i risi, & ne i lini ciò,
che bisogna loro; ma anco nel raccogliere le oliue, & nel cauare più oglio, che
può senza che caua dell'altro, che fanno le noci, le semenze del lino, delle viti,
delle rape, & dell'altre sorti secondo il solito.

Indi si come egli è diligente a curar i fossi, & altri vasi adacquatori, & nò;
così sollecita nel far correr le acque sopra i prati, & faui gli altri benefici, come
vi ho anco detto. Oltra che non manca di tagliare de' legnami diuersi per Lu-
na vecchia, quadrandoli, & accommodando quello esser che bisogna per ca-
sa menare, o per fare altrui effetti necessarii.

Appresso. perche egli non debbe mai stare in otio, & specialmente quando
la campagna è agghiacciata da gli estremi freddi, o coperta dalle molte neui, o
talmente inacquata dalle pioggie, che non vi può far beneficio alcuno, nò pu-
re, non manca di pigliare diuersi uccelli con le reti delle lepri, & d'altri anima-
li co i cani, o con trappole diuersi, ouer con archibuggi, o con balestre; ma me-
tre che pious, o neuca grandemente arende a far con l'accommodato torno
molte cose di legno; come sono scudelle, taglieri, bafie, scatole, spine, canelle,
coconi, & altri istrumenti necessarii. Senza che egli fa de gli aratri, de gli er-
pici, de' redaboli, de' rastelli, & degli altri istrumenti di legno accommodati al-
l'Agricoltura; non meno prouede alle cose necessarie de i carri, delle carret-
te, & a tutte le altre che sono pertinenti a gli animali; accioche siano all'ordi-
ne quando bisogna per carreggiare, o per coltiuare i campi. Et anco si pro-
uede di buone falci, di podetti, di cortellacci, di securi, di seghe, di zappe, di van-
ghe, & d'altri molti istrumenti come vi vogliono.

Che diremo poi quanto questo prudente Agricoltore si compiace in questi
sibreni giorni di Dicembre, & di Gennaio al fuoco (per esserui più otio hone-
sto di

sto di feste, che de gli altri mesi) nel parlare a tutta la sua famiglia pacifica della felicità christiana, che si gode nell Agricoltura; mangiando insieme diuersi loro frutti cotti, & crudi saporitamente, & senza sospetto alcuno di veleno; & spinando nuouo vini, per assaggiare la loro bontà. Onde, come amoreuolissimo padre, non solamente si sforza di mostrar' a tutti il grande obligo, che hanno verso il signor' Iddio de benefici infiniti, che hà loro in premio delle fatiche fatte a gloria di sua Maestà, ma ancora li fa vedere con quanta felicità, & sicurezza ciascun' Agricoltore intelligente, & diligente può crescer pur assai l' entrate de' terreni, che sono capaci per ricouer diuersi semi, & diuersi piante secondo la lor natura.

Qual'è colui così nobile, & così gran Signore, che non douesse hauer vna dolce inuidia a gli Agricoltori, che si compiacciono più di questa vita, così pacifica, così lieta, così felice, & della famiglia obbediente, de gl' animali disciplinabili, & de' loro campi ben coltiuiati, che se fossero grandi Principi? perche conoscono, che questa loro professione, è Regina di viuer lontani da i trauagli, da gli odij, & da gl' infiniti impedimenti, che nuocono di continuo all'huomo Christiano. Et questa veramente son pegni d'esser inuidiati da tutto il mondo, poiche non restano mai di ringratiar il grande Dio, de gl' infiniti doni, che tutto il dì riceuono: pensando sempre; come possono dispensar il tempo nel coltiuar la terra, & quella crescere di buoni raccolti, per commune bene: cio di noi mortali.

V I N C. Quantunque habbiate detto parte della felicità, che gode l'huomo libero dalla vanità di questo mondo: nondimeno, perche vi sarebbe pur troppo da dire, è ben che seguitate nel dirmi le cose, che debbe far l'Agricoltore i giorni di Gennaio.

Del mese di Gennaio.

G I O. B A T. Non solo l'esperto Agricoltore fa molte cose in questo mese di Gennaio intorno a i risi, a i lini, & a gli olj, & alle altre cose, che vi hò narrate (quando però non sono state finite al Decembre) ma ancor ritaglia, & fonda ben l'aratro ne gl'istessi campi arati di Nouembre. Oltre ch'egli comincia dopò S. Antonio a tirar giù da gli arbori le viti, quando il tempo è humido (perche altramente si romperebbono i maderi, o palmiti) per potarle nella Luna pur di questo mese: atteso che questa produce (come dissi) più vna, che non fanno le altre.

Poi in questo mese, egli è diligente nell'apparecchiare i legnami, che vogliono per sostentare le gambe, e pampini delle viti: piantandoli secondo bisognoano di gamba in gamba: ouero essendoui gli arbori, li concia in tal modo, che in tutto giouino alle medesime viti, & a i palmiti, che elle producono da poi, per titarli per l'anno seguente: non mancando di potare gli arbori, che debbono esser tagliati per Luna nuoua, & nel detto tempo tagliare dal piede i boschi, accioche l'vna, & l'altra sorte producano maggiormente de gli altri rami.

Ancora come intendente Agricoltore, non manca di ributtar talmente per Luna nuoua, tutto il letame fatto dopo S. Martino, che l'ultimo più fresco, sia posto prima in fondo di questa seconda massa, & il più vecchio resti in cima, accioche quando lo spargerà sopra i prati, o sopra i terreni che andaranno seminati, si ritroui ben cotto tutto, per conto della paglia, che sarà ben marcita. Oltre che non manca di sparger sopra i prati la poluere raccolta nella state,

accio-

accioche per incorporar con le radici di quelle herbe, faccia produrre maggior quantità di fieno.

Similmente in questo mese, egli mette all'ordine i cari, gli aratri, & gli altri stromenti necessarij alla coltiuatione, & anco si prouede di tutti i ferri ben taglianti, per tagliare gli arbori, & potar benissimo le viti, poi che non rincresce mai di lauorare ad ogni huomo da bene, come si troua hauer bene all'ordine simili stromenti. Io potrei dire del far andare le acque sopra i prati, del curare i fossi, & del caretare, e trainare li terreni, ma perche ho detto le cose maggiori, che si fanno in questo mese, vi parlerò di quelle, che si deono fare di Febraio.

Del mese di Febraio.

VINC. Et questo mi piace, che così seguitate.

GIO. BAT. Non solamente il sapiente Agricoltore conduce nel Febraio i letami, & la poluere (quando non l'habbia condotta al Gennaio) sopra i prati, benche si trouino coperti di neue: ma ancora li conduce sopra i campi, che sono d'arare la terza volta per piantarui faua per Luna vecchia, o come è fatta buona seminarli di vecchia, & di vena per pastura de gli animali, al modo che vi dissi il primo giorno.

Poi egli pota le viti con ragione, & le accomoda a gli arbori loro, o a diuerli legnami piantati: percioche in questo mese debbono esser'ordinate d'ogni lor bisogno; & leua anco da i loro arbori tutti i rami grandi, & piccioli, che sono superflui.

Pianta ancora in questo tempo per Luna nuoua i piantoni di oliue, di pomi granati, di cotogni, di fichi, di salici, & di albere, con gli arbori fruttiferi, che hanno le radici. Et oltra che egli scaua tutti gli arbori per Luna crescente, che non sono stati tagliati auanti il freddo: netta, & accomoda gli arbori fruttiferi, così per conto di rami quanto delle aste, o delle verghe loro: leuando poi ogni cosa secca, & i vermi con altre bruttezze che si trouano così nelle foglie, secche ritorte, come in tutto il legno: zappando attorno alle radici, & leuando tutte l'herbe cattine, accioche quella terra le benefichi.

Cura, & aduna insieme tutti i letami, & anco i terracci, che sono per le corti, o cortili, senza che netta i pollari, e le colombari di tutto lo sterco loro, e d'ogn'altra sporchezza: accioche come son'accommodati di nidi diuerli quei polli, & colombi si compiaccino secondo i loro humori.

In questo tempo; medesimamente pesta i tisi, essendone da pestare, & così finisce i lini. Oltra che per questo mese sollecita le acque sopra i prati, che non si trouino letamati, o poluerizzati: facendo intorno a queste cose, come hauete inteso.

Appresso, non essendo in pioggia nel fin di questo mese, egli semina i lini, accioche nel nascere si vñno a patir più le brine, & i freddi grandi che non fanno quelli, che sono poi seminati di Marzo. & fa anco simile nel seminare il guado, & nel piantare il riso. Senza che essendo la Luna vecchia, comincia a zappare i frumenti: perche quelle herbe non riuerdiscono così, come fanno quando è nuoua.

Poi non solamente ogni buon Agricoltore semina per Luna nuoua la lenticchia, l'herba buona, il fenocchio, i porri, & gli asparagi; ma ancora pianta l'aglio, i piselli, la saluia, il rosmarino, & anco alle volte la detta herba buona più tosto che seminarla.

VINC. Hauendo voi finito di dir le cose importanti di questo mese, desidero

sidero che mi narriate anco le maggior, che si possono far in quello di Marzo.

Del mese di Marzo.

G I O. B A T. Vna delle più vili, che si debbono fare in questo mese, è che l'Agricoltore semina i lini ne i primi giorni, fin'a quindici, percioche vi è il fiore di seminarli nelle cotiche de' prati trifogliati, ancora che gli Agricoltori padouani, & d'altri paesi li seminino nelle colture ben' arate, & ben' ingrassate col letame, o con la cenere: non pure al fin di Marzo, ma per tutto l'Aprile, & anco fin a mezo Maggio. Vsanza però che non rendono tanta copia di lini, quanto fanno i nostri prati di dui anni. Et oltre ch'egli semina il guado nel principio di questo mese, non essendo stato seminato di Febraio (come ho detto) vanga, & semina nel medesimo tempo la roza, & maggiorana per grosso vtile: & pianta ancora il rusò, quando non è stato pianta to di Febraio; senza che semina i trifogli sopra le biade, se non sono stati sparfi d'Agosto, o al principio di Settembre.

Poi ara la terza volta nel principio di questo mese i terreni ben letamati, & vi semina la vena sola da maturare, & anco ne semina con la vecchia per pastura. Oltre ch'egli semina la cicerchia, la lentichia, i ceci, i lupini, il frumeto marzuolo, la segala marzuola, & la scandela, & semina ancor il canape, & i garzi ne gli vltimi giorni ne i terreni bene arati, o più tosto vangati.

Ancora il vero Agricoltore sollecita a potar le vite non concie, & le accomoda a gli arbori loro, o ad altri legnami, ouero essendone priue le accompagna si fattamente co i frusconi, o con altri legnami, che non patiscono nel produrre i palmiti carichi di vua, secondo la lor natura. Oltre che quanto più tosto hà finito di legarle, & di ordinarle; catta loro da dosso la terra con l'aratro, & dappoi la zappa benissimo dall'vna gamba all'altra, & vi taglia tutte le radici superflue, che si troua nella superficie, leuando non meno tutte le cattie herbe, che sono frà l'vna, & l'altra gamba. Questo medesimo facendo anco al rusò nel leuarli da dosso la terra, che sù posta di gamba in gamba innanzi al verno, & specialmente essendone di sotterrate, & poi le zappa, & netta d'ogni herba.

In questo medesimo tempo, egli cōduce le curature de fossi, & de adacquatori sopra i prati: spianandoli di anno in anno più, che può: poi che rendono maggior copia di fieni quanto più sono piani, & commodi per adacquarli.

Ara poi la terza volta quei cāpi doue hà diuisato di seminar i fasoli al Maggio, & i migli al Giugno dopo che gli ha terà ben letamati, & la quarta volta arati. Senza che accomoda i campi, che vanno seminati di risi all'Aprile di tutti quegli argini, che vi bisognano per adacquarli.

Parimente in questo mese, il da ben' Agricoltore, non solo pianta i frutti delle castagne, delle noci, delle mandole, delle auellane, & gli ossi delle oliue, delle armoniache, & de' molti altri frutti; ma semina anco molte sorti di pomi, di peri, di mori, di opij, e di onizzi. Et oltre che semina anco gli asparagi, o pianta le gambe loro, pianta non meno i semi di cardì, & de gli artichiocchi; benchè sia meglio piantar le gambe di questi, & non de' cardì, poiche fanno i frutti quell'anno medesimo; Leuando la terra a tutti ricalzati auanti il freddo, & anco tutte le foglie marcie, o superflue. Et nettando similmente gli asparagi già letamati di Nouembre, & vangando dappoi minutamēte (ma poco fondati però) accioche maggiormente possano vscire all'Aprile da quei terreni.

Appresso egli pianta la saluia (quando però non sia stata piantata all'Ottobre)

bre) la lauanda, il rosmarino, le fraghe, le vue graspine, le rose, & i gigli oltra che anco pianta le zucche i cocumeri, i meloni, le pipone. Et medesimamente pianta gli onizzi nelle ripe de' fossi, però ne i siti solamente come dissi il primo giorno.

Parlandoui non meno, come egli semina in questo tempo delle lattuche, delle indiue, della citrona, della menta, & molte altre herbe gentili semina parimente, de' cauoli, de' capucci, de' porri, & d'altre più forti di verdure grosse.

Ne tanto egli comincia a zappare i frumenti al principio di questo mese, & le herbe vtili nati ne i giardini, & ne gli horti, ma zappa ancora tutte le viti, & Polue con gli altri arbori fruttiferi, che non son stati ordinati nel mese di Febraio. Et oltre che non manca d'inestar quelle viti, che li paiano d'inestare sotto terra (come vi dissi) & anco i pendoli a canello, & le oliue co' cedri, limoni aranci, & fichi a feudetto: inesta non meno a fessolo i pomi, & i peri, con gli altri arbori fruttiferi.

Non manca similmente non solo di tramutar' i vini quādo fioriscono i persichi in questo mese: ma si compiace ne' primi giorni di mirar tutte le foglie delle biade che se li rappresentano: si perche rinascono in luogo delle motte per cagion del freddo: & si anco perche considerando che ogni grano nato in luogo fertile, produce più figliuoli; & che questi molte volte ne fanno de' gli altri, ne ringratia grandemente Iddio.

V I N C. Perche hauete detto le più importanti cose, che vanno fatte nel mese di Marzo, vi prego che mi raccontiate anco quelle poche che vanno fatte d'Aprile.

G I O. B A T. Nel principio di questo mese l'eccellente Agricoltore *se d'Aprile.* semina prima i risi sopra l'acqua ben accomodata d'argini, & dapoi ara, & erpica i campi già arati tre volte, per seminarui le meliche, o fasoli, ouer' i migli al tempo loro. Et oltra, che zappa i legumi, i garzi, i mori, il canape, il guado, il ruso, la roza, & la maggiorana (quando però alcune di queste cose non siano state zappate di Marzo) caua non meno le cattive herbe con le mani sole dalle biade non zappate, per esser cosa di grande vtilità (come dissi il primo di) e le porta a gli armenti di giorno in giorno, come buona pastura; Senza che fa curar le sariole, & gli altri vasi maestrali, che non sono stati curati, accioche le acque corrano più facilmente.

In questo mese, non pur egli semina i ramolacci, i rauanelli, & le altre cose non seminate di Marzo: ma pianta ancora i cauoli, e i rauaiotti, per hauerne più lungo tempo, & gli artichocchi (se tanto li pare) acciò che facciano i frutti passato Agosto, o Settembre; Oltra che non manca di nettar benissimo gli asparagi d'ogni altra herba, & di tagliarli di giorno in giorno, secondo che compaiono belli fuor di terra.

Appresso si come gli portò a coperto al S. Martino, i cedri, i limoni, & gli aranzi che sono nelle casse, o ne i pitari: così al S. Giorgio li ritorna sotto all'aere scoprendo medesimamente tutti gli altri, che al detto tempo coperse con le asfi, & che non si muouono mai; Senza che commuoue la terra di gamba in gamba, & leua via tutte le radici, che si ritrouano nella superficie, & anco tutti i rami (come dissi) superflui con la tagliuola; non lasciandoli andare troppo alti, nè va sol ramo fuor dell'ordine de' gli altri; incalmādoli poi di quelle migliori sorti di frutti, secondo che li piace.

Ancor'e.

Ancor'egli in questo mese, non solo abbrucia li prati vecchi per la grande utilità che rendono sei, & per otto anni, ma semina la così celebrata Medica, che si sega (come dissi) le sei, & le sette, & anco più volte secondo ch'ella è posta in terreno fertile.

In questi giorni medesimi egli parimente semina le meliche, che non hà seminato di Marzo, & zappa i garzi, i guadi, & quei legumi con altri grani, che non sono stati zappati ben di Marzo. Et oltra ch'egli hà grã cura nel progresso, che fanno i lini di giorno in giorno, & di adacquarli secondo il lor bisogno, sollecita anco le acque che tutto il dì corrono lentamente sopra i risi, & di adacquare i prati vecchi, e i trifogliati ogni otto giorni, & non più spesso.

Similmente in questi giorni, egli carretta, & ordina i detti terreni arati, per seminarli al Maggio, & al Giugno; Senza ch'è diligente nel tener ben leuate, & chiuse le ripe de' fossi, accioche i bestiami non entrino facilmente ne i campi per danneggiare i lor frutti.

Ancora quasi al principio di questo mese (se vi è Luna nuoua) comincia a tagliare la perfetta pastura della medica, che hà almeno vn'anno, per darla alquanto secca, ouero verde d'vn giorno, a i buoi, & a i caualli: perche questo medesimo si fa per otto, & noue mesi in alcuni luoghi della Spagna, & specialmente in Barcellona, & in Valenza, per esserue ne gran copia.

VINC. Dapoi che non dite più d'Aprile, aspetto che mi parliate delle cose, che occorrono a fare di Maggio.

GIO. BAT. Primamente in questo mese il sollecito Agricoltore, non pure zappa la seconda volta le viti, & vi lascia vna parte di quella terra ancora; accioche non siano danneggiate dall'estremo caldo, ma leua ancora da quelle tutti i pãpini, o maderi che non hanno frutto (per esser questo di grã beneficio a gli altri che l'hanno prodotto) & li dà di giorno in giorno, secôdo che gli raccoglie a gli animali. Et più dico, ch'egli, in questi giorni, spesse volte leua col ronchetto posto in cima d'vna aste i ramicelli superflue alle sali ci di dui anni non tagliate, & non rompe mai le cime, come fanno alcuni ignoranti, iquali per risparmiare il fieno ruuinano quegli arbori, o fanno il medesimo, per purgare i bestiami con queste brocche, & foglie meze mature. Oltra che non si scorda quando ha oliue da inestare d'inestarle a mezo Maggio benissimo a scudetto.

In oltre, egli non manca a lini dell'acqua necessaria, & li monda con le mani sole di tutte le altre herbe, taglia anco i prati, & la medica quando sono maturi, & non meno taglia la vecchia con la vena per pastura, come più tosto hanno fatto mezi i grani.

Poi, non solamente nel principio di questo mese, egli letama, & ara quei terreni già arati altre quattro volte, e semina de' fasoli: ma ancor semina gli altri, che vannò subito seminati come sono raccolte le vecchie dette con le vene. Et oltra che zappa i primi, & secondi fasoli quanto più tosto conosce il lor bisogno, & raccoglie a mezo questo mese il guado; zappandolo dapoi benissimo, & facendou il simile ne gli altri mesi, fin che è raccolto tutto; monda medesimamente i garzi in questi primi giorni, & poi li zappa al Giugno, & al Luglio; non mancando hauer cura circa a l'acqua de' prati.

Appresso, egli pianta i piselli, o rouaiotti, & semina i gniseri, & le pestina che in questo tẽpo, & comincia a raccogliere la poluere per le strade accôpagnata co' diuersi grassumi, cõducẽdola di mano in mano a mucchio, p darla poi in-

Del mese di Maggio

innanzi il verno alle viti, & i prati; Senza che ne gli ultimi giorni comincïa a cauare quei lini, che mezanamente sono diuenuti maturi.

Io vi potrei dire ancora ciò che fanno in questi giorni alcuni Agricoltori, che si dilettano di tener de' cavalieri, & delle Api in buona quantità; ma perche non sono cose, che prouengano così dalla terra come fanno la maggior parte delle altre, che vi hò detto: però parliamo di quelle, che si fanno nel mese di Giugno, poi che habbiamo detto le più importanti di questo.

Del mese di Giugno.

VINC. Nè io altro desidero, se non che seguitate.

GIO. BAT. Comincerò dunque a ragionarmi delle cose, che fa il ben auveduto Agricoltore in questo mese, il quale primamente sollecita a cauare i lini maturi, & fattosi ben seccare, li conduce al coperto ben legati, per farui poi tutte quelle cose, che di tempo in tempo vi bisognano, per ridurli alla lor perfectione. Et oltre che comincia a tagliare la maggiorana, & seguir la secondo che va maturando, sega anco la medica, e raccoglie le foglie del guado, & dapoi zappa tutte le gambe.

Volendo poi egli seminare i migli, non solo semina prima doue hà abbruciato i prati, & i quei campi che ha letamati, & cinque volte arati con la presente; ma ara, & semina ancora quelli donde hà cauati i lini: seminando dapoi gli altri, come haurà tagliato le biade.

Si come parimente non si scorda di raccogliervi in questi primi giorni buona sôma di mori maturi, che siano pieni di semenza, per piantarli parte così freschi in perfetto terreno, & parte per cauar fuori la semenza al modo, che dissi, per seminarla al Marzo seguente; caua anco le foglie al guado, & dapoi lo zappa subito: zappando similmente i garzi, i migli, & i primi fassuoli seminati, come più tosto vede il bisogno.

Appresso egli non manca di veder l'acqua, che di continuo va lentamente sopra i risi, e di adacquare i prati secondo l'ordinario: raccogliendo etiamdico quanta poluere troua, & può per seruirsene poi al modo solito.

Non meno in questo mese, tosto ch'egli conosce, che le biade sono mature, non tarda a tagliarle, & di farle seccare legate, & nò, per condurle poi in fasci a casa più tosto sotto a i portici, o altri tetti, che allo scoperto. Oltre che volendo seminar fassuoli, per conto di grassa, in queste biade prime, tagliate con li stipoli, li semina subito, che i terreni sono arati: De i quali andando buona stagione, caua poco meno il frutto, che caua de gli altri seminati di Maggio.

Finalmente, oltre ch'egli caua le faue mature, & le batte per farle fuori dalle teche co i ritoli, in esta ancor al fin di questo gli albori fruttiferi a canello: & specialmente le noci, poiche queste d'altro tempo, ne con altro modo, non apprendono se non difficilmente.

VINC. Perche in questo mese ordinariamente, non si miete da noi, se non la minor parte delle biade: però seguitate di dir il tagliare che si fa di Luglio, con le altre cose insieme.

Del mese di Luglio.

GIO. BAT. Il diligente Agricoltore miete in questo mese tutte le biade secondo, che maturano, & le conduce a casa legate in coue, e secche, e fa fuori i grani della paglia quanto più tosto può; perche quanto più tarda, tanto manco si conseruano, o non nascono, benchè siano seminati in accomodato terreno; Senza ch'egli pone la paglia al coperto, per quando ne hà carestia, per esser (come dissi) effetto di grande utilità, o almeno lo conosceua ne i pagliari

pagliari colmati con ragione in altezza, in lunghezza, & in larghezza.

Poi non solamente fa seccar benissimo le biade, che di giorno in giorno si battono a braccio, o si carriuolano, o che si fanno fuori della paglia con altri modi, scegliendo le migliori per seminare al tempo debito: ma leua subito li stipoli da quei campi doue è per seminare fasoli per grassa, o lupini, o la senapa, ouero altre herbe, accioche seminandoli poi di biade, le volga sotto cò l'altro. Rompendo medesimamente gli altri campi per seminarli all'Autunno di biade al modo solito, & anco letamando, arando, & seminando le rape per mangiar le foglie più per tempo, & poi il frutto loro diuersaméte quando sarà maturo.

In questo mese è anco solleccito a canar le foglie al guado, & a zapparlo subito dapoí, zappando non meno i migli, & gli altri grani, o qualche herbe, che non sono ben zappate.

Ancora egli nò pure raccoglie la semenza del trifoglio al fine di questo mese, & quella della così vtile medica: ma ne raccoglie anco buona somma di pafudo fuor de gli stipoli, & de' prati nouelli per dare simili grani a i colombi, alle galline in cambio del miglio, & alle quaglie.

Appresso è diligente nel far andare l'acqua sopra i risi, & leuarla quando fa bisogno, & nell'adacquare i migli la medica, & i prati secondo, che patiscono sete, oltra ch'egli sega questi, & quelli, come son maturi, per condurli poi ben ordinati al coperto.

Taglia similmente in questo tempo, & raccoglie quella parte di maggioranza, che di giorno in giorno si matura, per fare fuori la semenza sopra i lenzuoli; Senza, che taglia, & raccoglie tutto il canape, che hà fatto la semenza, & perdina talmente con l'acqua, & con altre cose che vi bisognano, che si possa lauorare, & vendere per fare diuerse cose come si fa.

Poi oltra, ch'egli raccoglie la poluere al modo solito, fa ancora che quelle donne, che non hanno da zappare miglio, o altre cose, comincino a cauare la semenza da i lini, per ponerli legati in fasci grandi nell'acqua quel tempo solo, che bisogna per ammollirli quali stati in massa, o in pila (come dissi il secondo giorno) & asciutti poi dal Sole, ouer da i venti, li raccoglie in fasci legati, & conduce al coperto: accioche riposato per alcuni dì siano pestati quando li piacerà.

V I N C. Poscia che hauete ragionato sin'hora di noue mesi, aspetto che diciate de le cose, che vanno d'Agosto.

Del mese d'Agosto.

G I O. B A T. In questo tempo, il vero Agricoltore ritaglia i campi minutamente a trauerso con l'aratro, per hauerli prima rotti per lungo nel mese passato, & fonda anco l'aratro quanto può, con erpicarli dapoí benissimo, perche questi sono i veri modi di coltiuar ben qual si voglia terreno sano. Oltra che volendo piantar viti di Nouembre egli fa i fossarelli in questo mese, accioche all'hora si trouino ben corti, & spoluerati.

Non manca poi da far fuori la semenza da i lini, la quale nettata prima co i palli, o co i criuelli, la conferua ne i granari, per seminarla alla Primavera; o per cauarne oglio, quando li piace. Ponendo poi quei lini (come dissi) in tanti mazzi ben legati nell'acqua, per ammollirli, trócano ancora i rami del rúso, & legandoli in tai fasci, per ordinarli poi nell'ara per finirli.

Attende ancora in questi giorni cauare il guado; & dapoí a zapparlo subito: Et oltra ch'egli zappa le rape, e le altre cose di hortaglia, secondo che bisogna, no zappa anco tutte le viti, le quali mondate benissimo intorno alle radici, le lascia.

lascia così scoperte fin che le ricalza, e colma all'Ottobrio.

Appresso, si come egli raccoglie in questo mese la poluere al modo solito, raccoglie similmente i fastoli, le noci, le mandole, & la maggiorana tagliando poi i risi, i prati nuoui, & la medica, & seminando le spinacie, per magiarle poi tutto il verno sin'alla Pasqua, & così seminando i cauoli, & le cipolle: ripiantando i porri, accioche diuengano grossi, & anco le scalogne.

Parimente in questo mese, è diligète a spampinare, o cauare le foglie a quelle viti, che ne han prodotto gran somma, accioche le vue maggiormente possano maturare & prouederli benissimo di benaccie, di botti, di tinacci, & d'altre cose necessarie, per vendemiar le vue, & far i vini.

Volendo poi seminar le segale per tempo, come si costuma ne i terreni leggieri, egli hauendoli prima letamati. & arati dopò San Bartolomeo, le semina subito, perche più facilmente nascono, & figliuolano più quattro quarte seminate a buon' hora, che cinque, & sei tardamente. Et oltre che a seminarui dentro la semenza del trifoglio ben'erpicata viene sempre più bella, poiche nasce più spessa, che a seminarle ne i frumenti, è cosa anco marauigliosa a veder l'utilità, ch'ella apporta nel seminarla sin'a mezzo Settembre più tosto, che a seminarla al Marzo, come la maggior parte fa.

VINC. Poscia che hauete detto questi discorsi così vtili, desidero che mi diciate ancora le cose, che occorrono di Settembre.

Dal mese di Settembre. GIO. BAT. Nel principio di questo mese, non solo il prudente Agricoltore letama, & ara i campi, che sono a proposito per seminarli all' hora di quella biada, che pare, ma piacendoli di accompagnarla con la semenza del trifoglio, la sparge, & l'erpica fin che vede esser l'vna, & l'altra parte ben'incorporata nella terra. In oltre non manca intorno al letamare, all'arare, al seminare, & all'erpicare di mano in mano gli altri campi colturati più volte, fin che sono ben'ordinati.

Ne si scorda in questo mese di tagliare i rami della rozza, di raccogliere la semenza, per seminarla ne i primi giorni di Marzo seguente, & di raccogliere anco per questa volta le foglie del guado, per ordinarle al modo solito fin che sono ridutte, & fatte in palle ben seccate al Sole, o nel forno temperato.

Nó manca appresso in questi giorni di tagliar i risi, & farli fuori delle paglie: & fare il simile de' migli secondo, che di mano in mano maturano. Oltre che è molto sollecito nel vindemiare le vue, & nello scieglier le grosse dalle gentili, le bianche dalle nere, & le mal mature dalle ben mature: conducendole ne i rinacci, per farle bollire quei giorni solamente; che conuiene alla lor natura; faccendone anco torchiare parte subito, o più tosto pestar co i piedi, accioche habbia così de' vini bianchi di vue nere, come de' gli altri bianchi, neri, piccati, garbi, teneri, & dolci, che sono per la natura di quei siti, ouer per l'industria dell'arte, che egli diuersamente vfa. Non mancando d'innasellar di sorte in sorte, & di hauerne cura fin che sono fatti, & che più non bollino.

An questo mese similmente attende a segar la medica, & i prati che si ritrovano maturi, per condurli ben'ordinati sopra i fenili, & raccogliere anco la poluere, secondo che hà fatto gli altri mesi; Senza che egli semina le cipolle: per mangiarle poi a Pasqua per molti mesi.

VINC. Hora, perche mi resta di saper solamente le cose importanti: che si fanno d'Ottobre, mi sarà grato me le diciate innàzi che finiamo i ragionamenti.

GIO.

GIO. BAT. Non è dubbio, che la cosa più importante, che fa il buono Agricoltore in questo mese, è il seminar i frumenti, le frumentate, gli orzi, i farri; le spelte, sì ne i prati di trifoglio, quando non è per seminarui i lini, come anco ne i migliari, ne i fasolari, & nelle altre sorti di terreni, secondo li piace: hauendo però letamati prima i campi colturati, per la somma del letame, che hà, o cò la calcina pura, o accompagnata col letame buono, o mediocre, ouer mescolata al Maggio con le curature de' fossi, o del terreno leuato dalle ripe de' campi, quando sono diuenute alte, per lo nettar che si fa dell'aratro.

Poi non pure egli attende a far il restante de' vini, co i moscatelli; & con le vernaccie: ma pesta ancora i risi, & i lini; onde, come sono riposati alquanto, comincia a farle spatolare di giorno in giorno fin che sono finiti.

In questo mese ancora zappa le viti, & dà loro vna palata di poluere raccolta di gamba in gamba, o della bulla di lino, massimamente, quando non sono molto morbide, colmandole dapoi, che sono nettate; piantando al fin del mese tutte quelle, che hà diuisato da piantare con gli arbori, che li paiono a proposito, per sostegno loro. Et oltra ch'egli sotterra quelle viti, che sono dubbiose di legare, & pianta de gli arbori fruttiferi ne i giardini, & ne gli horti: ne pianta anco maggior quantità nelle possessioni, cioè albere, salici, olmi, & altri arbori simili.

Appresso, si come egli taglia le meliche, & le conduce a casa per farle fuori sù l'ara co i ritoli, non meno conduce i melicacci lunghi per coprirla dal gelo, & dalle pioggie, o dalle neui: seruendosene anco in altri modi, come si fa. Non mancando di far correre le acque sopra i prati vecchi (quando però non sono pascolati da i bestiami) redabolando con più sorti d'instromenti, accioche le grasse, che si trouano sopra quei fondi corrano con le foglie, che cadono da gli arbori, percioche, quanto più si fa a questo modo, tanto maggiormente s'ingrassano quei prati. Vero è, che volèdo darli sopra la poluere semplice, ouer' accompagnata col letame, primamente leua l'acqua auanti otto dì almeno, & dapoi, ve ne conduce tutta quella somma, che li pare conueniente.

Finalmente, egli non tanto in questo mese comincia a raccogliere le castagne, i marroni, e i frutti de i giardini di conserua, & caua le rape dalla terra col leuarne le foglie, & coprirlle di sabbia molto bene per lo gelo, ma ordina gli asparagi col nettarli dalle herbe, o pietre, & letamarli al modo che dissi. Poi oltra ch'egli pianta la saluia, & altr'herbe, che a quel tempo van piantate; ricalza gli artichocchi, & anco i cardi, ma questi più altamente, accioche venendo bianchi sin in cima, si possano mangiare tanto quanto sono lunghi. Io vi vorrei dir' ancora delle altre, ma per hauer detto le più sostantiali farà bene, che facciamo fine, se tanto vi piace.

VINC. Non tanto mi pare, che poniamo fine a i nostri ragionamenti, ma ancora io, vi ringrazio delle molte cortesie, che mi hauete fatte. Et con vostra buona licenza andarò a cena col nobile M. Gabriel Fata mio suocero alla sua possessione di Rezato: & dapoi anderò per lo fresco al poder mio di S. Eufemia.

GIO. BAT. Andate felicemente, ma ben vi prego, che vi lasciate vedere qualche volta accioche ci godiamo col contento nostro.

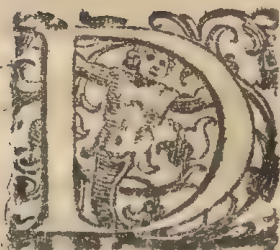


DELLE MOLTE DOTI
DELLA MAGNIFICA.
ET ILLVSTRE CITTA' DI BRESCIA,
& del suo Paese.

DI M. AGOSTINO GALLO-
NOBILE BRESCIANO.

AL QUALE SEGVONO POI LE TRE
Giornate delle honeste commodità, & de gli honorati
piaceri, che si cauano della Villa.

PROEMIO.



DAPOI che con l'aiuto di Dio hò finito di esplicar i
d'uer si riti dell' Agricoltura, cauati dalla pratica, in
dicia sette Giornate, hò pensato anco di palesar in tre
altre, non solamente quanto è dolce, & buona cosa al-
l'uomo prudente, l'habitar più rosto nella Villa, che
nella Città; ma ancor le molte doti della mia Patria,
& quanto è la fama de' nostri cittadini, & conadi-
ni nel coltivar con buona intelligenza tutt' il paese. Il
quale, non ostante, che circondi poco meno di trecento
miglia, & che i monti, i colli, le valli, e le campagne
siano assai più, de' campi fertili; tuttauia per esser habitato da più, che settecento
mila creature humane etalmente ben coltivate, che di sterile, meritamente acqui-
sta il nome fertilissimo. Questo chiaramente si vede, che si come si irae da i mon-
ti, & dalle valli gran copia di legne, & non poca somma di fieni di castagne, &
d' altri frutti: così si co'gono da i colli buoni frumenti, perfetti ogli, ottime beuar-
de, & specialmente da quei di Cellatica, & di Limone, luoghi in vero, che fanno le
migliori vernaccie di tutta Italia. Et oltra i tanti vini, & grani che produce il
piano di Piedimonte di Francia, curia, & delle terre vicine, non minori sono le vir-
tù, che prestano le campagne per li molti armenti, che vi pascono nel mese di
Maggio, & di Settembre, & per la gran copia di biade diuerse: che vi si racco-
gliano.

Poiche potrebbe mai esprimere la grandissima fertilità delle innumerabili possessioni, che ampiamente si adacquano? Le quali non solamente rendono gran copia di grani, fieni, vini, & legne; ma abbondano talmente di lini bellissimi, che avanzano tutto il resto di Lombardia.

Non sono ancora maravigliose le doti della Riviera Salodiana? La quale produce gran quantità di vini, di ogli, se ben mediocrementemente, di biade, e di fieni: Oltra che la parte che riguarda verso Trento è ricca di cedri, di limoni, & d'aranzii: Cedri poi che avanzano in bontà tutti gli altri d'Italia; Et ben certamente questo si può domandare sito amenissimo sì per lo purgatissimo aere, & per la bellezza di quei bene ordinati giardini, come per la vaghezza di quei fertili colli & di quel sì grande sì profondo, & sì superbo lago Benaco, attorniato da tante belle Ville, & vaghi monti forniti di vari arbori fruttiferi, & in gran parte di pratarie, che per molti mesi pascono infiniti animali. Prospettive veramente altissime per soddisfare ogni curioso spirito, per allegrare ogni tristo animo, & per ricreare ogni affaticato intelletto: Senza che l' detto Lago abunda di buoni pesci & particolarmente di Carpioni delicatissimi, i quali non si trovano in altri paesi. Oltra di ciò non è questa quella Patria, che raccoglie di tutte quelle cose, che in specialità producono gli altri paesi d'Italia? Anzi che in alcune cose è superiore a loro: Come ben si vede, che si come il Signor Iddio le dona quanto le bisogna de frumenti, & sigale, farri, legumi, migli panichi, meliche, vene, spelte, vini, carni & pesci (conducendole ancora in parte, lane, seta, canapi, cure, megli, ogli zaffrani, & guadi) così la fa talmente abbondare di ferri, acciali, lini, vernaccie, castagne, cedri, limoni, aranci, lumache, formaggi delicati, che ne comparte non poca somma a gli altri paesi. O bene annunzia la Patria, poiche non solo è dotata di tutte queste cose, ma ancora per natura ama, celebra & esalta questa nobile arte dell' Agricoltura mostrando a tutto il Mondo con quali modi si possono leuare da i saluaticchi monti, da gli colli, dalle deserti valli, & dalle foreste campagne, i velenosi sterpi, gli aspri, ruschi gli acuti stecchi, gli spinosi v. pri, & ridurgli in folti boschi, in utili vignali, in floridi prati, & in campi abbondanti di grani, & di lini. Cose, che per certo l'arricchiscono grandemente per esser coltivata homai tutta quella parte del suo paese, che si può lavorare, poco meno d'un bel giardino. Ma poi che io sono entrato nel gran pelago delle sue lodi che ha per le doti innumerabili ricevute dalla natura, come se le fosse unica figliuola, perche non debbo io narrarne ancora alcune altre, benchè in tutto non si aspettino all' Agricoltura? Come prima si può dire del lago Sabino modernamente detto d'Isen, il quale è ricco di buoni pesci, & circondato parte da monti vestiti di boschi & parte da colli ben vgnati, bene coltivati, & ben forniti di vari frutti? Voi mirando le tante ville, che vi sono intorno, & le vaghe vedute di monti, & colli che lo cingono & similmente la bella Isoletta di Peschiera posta nel mezzo, adornata d'alta forte Rocca del molto Illustré, & strenuo Signor Girolamo Martinengo, in vero non si può negare, ch'egli non sia, & per natura, & per arte bellissimo.

Parimente vi è il bell lago d'Iseo il quale anchor che sia più tosto de' piccioli che di' grandi nondimeno è maraviglioso sì per esser circondato per diciotto miglia da' monti alti, arditi pendenti, & minacciosi come ancora perche è talmente situato, che si può con uno sguardo considerare la sua tranquillità, la bellezza, la lunghezza, & larghezza: Et oltra che produce sempre pesci delicati, manda ancora fuori il fiume Chiese, che non pur s'irrua tanti ed fici in Val di Sabbio, & specialmente a

molte fucine, & forni: ma anch'egli facendo il bel Nauiglio, che tanto accommo-
da la Città; irrigano ambedui non poca parte del suo paese. Tacendo poi alcune co-
se, che io potrei dire del fiume Mella, che serue a tante fucine, & forni in Valrom-
pia, & a molte ville nell'adacquare i campi, & nel far girare i molli: Qual'è
quel fiume frà i suoi, che si possa agguagliare di grandezza, di bontà, & di utilità
al regale Olio? Nome per certo continuamente a lui per la fecondità che egli pre-
sta a i campi, lo riceuono. Il quale, passando per mezzo di Valcamonica lunga più
di cinquanta miglia, non tanto vi fa andare a molte fucine, & forni per conto de
ogni sorte di ferri; ma facendo ancora il bellissimo lago Sebino, & dopo le tante ac-
que grandi bagnano abbondantemente vn grandissimo numero di possessioni, come
vna fortissima muraglia, circonda il fior del paese per molte miglia. E però con-
siderando i gran benefici di queste tante acque; che derivano da i sudetti fiumi, &
di quell'altre tratte dal Garzia, dal Molone, dallo Strone, & da più fonti, che
adacquano il piano, si può dire, che non pur sia felice per questi, ma ancora non
sia punto ingrata alla cortese Natura, poi che con queste rare doti, ella essal-
ta anco l'Agricoltura assai più di ogni altra Città di Lombardia, Prouincia che
concorre di essere la meglio intendente con tutte le altre in questa così honorata
professione.

Chi potrebbe poi narrare il tesoro grandissimo, che si troua ne' monti pieni di
minere? dalle quali con grandissima industria si cauano vna infinità di ferri, &
acciai, & ancora qualche poco di argento, & oro: di maniera, che possiamo dire
questa arte Metallica esser sorella nell'Agricoltura, atteso che ella si caua dalle
viscere della terra. Questa, oltre che pasce le tante migliaia di genti sparse per det-
ti monti, & valli, che paiono discese da i lombi di Volcano, fornisce anco molte Cit-
tà, & Prouincie di ogni sorte di ferri da lauorare, & di armature bellissime, di ar-
chibugi, di moschetti, di palle, di arme d'asta, di spade, & pugnali, & finalmente di
quan. i ferramenti seruono alla militia, all'Agricoltura, alle fabbriche a i nauigli,
& qualunque altro uso humano.

Non è similmente bella dote quella de' monti, donde si caua tutto di infinite pie-
tre bianche al paro de' marmi? Le quali sono perfette per far'ogni sorte di colossi,
di Statue di colonne, d' porte, & di fontane, & d'altri ornamenti bellissimi, come a
pieno mostrano itanti maestri, che continuamente lauorano per la Città, & per lo
pase: Et oltre che ve ne sono dell'altre marauigliose per le diuersissime macchie lu-
cide si trouano ancor in alcuni luoghi de gli alabastri, de' porfidi, de' calcidoni, del-
le agathe, & de diaspri perfettissimi.

Qual è poi quella Città, meglio situata di Brescia? La quale, si vede primamen-
te esser posta, come Regina quasi nel mezzo del suo paese? & poi così accommodata,
ch'è ancor quasi nel mezzo delle Città vicine. Percioche verso Occidente presso a
Bergamo trenta miglia, & verso l'Austro oltre tanto a Cremona. Poi si come ver-
so Oriente è lontana da Verona quaranta, verso Sirocco il medesimo da Mantoua,
così verso l'Aquilone da Trento si dilunga circa miglia settanta.

Parimente, qual è quella Città che sia di lei più forte? La quale quantunque sia
spiccata da i monti vicini, hà però in se il molto bello, & celebrato colle Chineo, so-
pra il quale a guisa di trionfante giace gloriosamente il suo fortissimo, & gran ca-
stello, il quale non solamente l'adorna con la sua marauigliosa veduta; ma come ge-
loso grandemente di lei, veglia giorno, e notte per difenderla da qualunque nemico
la volesse offendere. Auegn ch'ella è fortissima per li laghi, & altri terragli, per le
grosse,

grosse, & forti muraglie; per le ampie, & fenle fosse, piene di acque risorgenti, & non meno è forte per li grossissimi torioni, & bastioni, & per le piate forme, & baloardi senza che fra i confini, è circondata da quattro fortezze inespugnabili: Gli orzi, Pontenico, Asola, & Anfo.

Similmente qual'altra città è così ben dotata di acque limpide? Ella è copiosa di buoni, & profondi pozzi, & accomodata di assaiissime fontane correnti, che si trovano in molte case di cittadini, ne i conuenti de religiosi, ne gli hospitali più, & per le strade grande, & piccole, & anco per tutte le piazze, & mercati pubblici, Tesoro certamente rarissimo, poi che adorna tanto la Città nel veder quei canoni di bronzo gittar sempre da alto lucidissime acque, le quali cadendo in bei vasi petrili corrono per gli acqueduti sotterranei, per le vie, & per le case; Oltra ch'è accomodata di mediocri fiumi, & quali non tanto seruono nel macinare grandissima quantità di biade, & in altre cose assai, quanto che spargendosi per le contrade, la tengono ben purgata dalle immonditie.

Lasciando poi quello, che potrei dire intorno a i sacri Tempj, a i ben fabricati conuenti, a i accomodati Hospitali, & a i magnifici Palazzi, & specialmente a quello del comune, il quale è sì grande, sì ricco, sì marauiglioso, & bene accomodato di spatiosa loggia, che si può dire non esserne vn altro simile in tutta Europa, dico che la città di Brescia è nel numero delle più antiche d'Italia, & che si può gloriare in Dio di essere stata delle prime, che in queste parti riceuessero il santissimo frutto della Redention nostra, & che pochissime città sono pari a lei, che habbiano i tanti corpi martirizzati per la santissima Fede, i trenta Vescou canonizzati, & che siano così inclinate alle cose di pietà, & al sustentar con limosine i poveri, & particolarmente ne' tempi delle carestie;

Poi oltra di questo, gran fondamento fu della sua felicità, quando ritrouandosi tiranneggiata grandemente da Filippo Duca di Milano, per lenarsi dal collo quel sì grauo giogo, volontariamente si donò a i nostri Illustrissimi Signori Venetiani, nell'Anno M. CCCCXXVI. Dimostrando maggiormente dapoi il suo gran valore nell'acerbissimo assedio di dui anni, che patì da quel Duca, fin ch'egli (come disperato di soggiogarla mai) abbandonò la impresa. Benche poi per sua grandissima disgratia, dal M. DIX. fino al XIV. fu tenuta per schiaua da gente Barbara: onde nel miserabilissimo anno del 11. per lo eccessiuo desiderio di ritrouare sotto la felice ombra del diuin Leone, fu crudelissimamente saccheggiata, & depopolata.

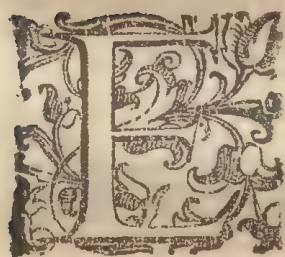
O veramente mille volte beata Patria, poi che il grande Iddio non solamente la liberò da quella dura seruitù, & la ritornò a viuer con tranquilla pace sotto si potenti Signori (Signori dico di quella immortal Republica, che tutto il mondo honora) i quali sempre l'hanno trattata più tosto da buona figliuola, che da suddita: ma anco fin da principio la pose nella medesima professione, ch'egli disegnò al nostro primo Padre, e la fece patrona d'un paese tanto grande, & non da se fertile, accioche maggiormente fusse veduta la vera intelligentia, che hà nel trarre da gli alti monti, legne, & minere, da i duri colli beuande, & frutti, dalle deserte valli, fieni, & grani, & dalle magre pianure diuerse rendite: Et non meno, che fosse conosciuto il buon giudicio, che hà nel lenare, & diuertire con tanta spesa da i profondi fiumi, acque correnti, imbrigliandole con palate di legnam grossi, con serraglie di muri fortissimi, & con altri marauigliosi sostegni: per condurle poi per sassosi colli scarpellati, per argini gradi bene arborati et per diuerse

canali lunghi, & altri? cose per certo di grandissima ammiratione: percioche fa vedere la gran possanza della sua arte, la quale sforza alcune acque correre nascosamente coperte di terra, alcune a passare p. r. diuersi vasi sotto a più altre, & alcune ancora caminar in alto per acquedutti sopra alle più grandi. La onde si può dire che vna parte delle sue ricchezze sono (come si dice) poste in aere, conciosia che di continuo giacciono sotto a molti casi della fortuna. onde essendo rotti simili vasi inuoltrati colonnari & puniellati (come più volte è occorso ne i calamitosi tempi delle pesti e delle guerre) resta priua della più importante cagione delle sue ricchezze. E però meriteuolmente sono degni d'ogni laude tutti quei cittadini, che sono diligenti nel fare, & conseruare le sudette cose. ma molto più meritano di esser commendati quegli altri, che hauendo abbandonato le false grandezze, godono giocondamente in vlla la vera requie, la grata libertà con le honeste commodità, & giocosse delitie, che conuengono a coloro, che mirano sempre con l'occhio intorno a quel fine al quale siamo creati dal Sommo Fattore dell'vniuerso. Imitando gloriosamente gli antichi Padri, i dotti Filosofi, gl'Illustri Principi, i potenti Rè, & i grandissimi Imperatori. I quali come veri heroi, anzi simidci conobbero chiaramente, che niun'altra felicità si può trouare. (se pur ve n'è in questo trauagliato mondo) pari a quella, che si proua nel dedicarsi al ben cotinuar la terra, la quale come amoreuolissima madre, mai non manca nel mostrarsi liberalissima a tutti quei veri figliuoli, che nell'accarezzarla, nel noarirla, & nello abbellirla sono sempre diligentissimi.



LA DECIMA OTTAVA
GIORNATA DELL'AGRICOLTURA.
DIM. AGOSTINO GALLO.

*Sopra le cose diletteuoli della Villa, & quanto
è meglio habitarui che nella Città.*



ESSENDOSI partito Messer Cornelio Ducco dalla possessione di Quincianello per andar all'altra sua della di Piedemonte & passando dal Borgo di Poncarale, trouò M. Gio. Battista Auogadro con amici ch'erano venuti da vccellare a Perniconi co i sparauieri, & essendo smontati sù la porta sua per desinare insieme, fù anch'egli ritenuto da lui; onde hauendo mangiato nella capella dell'horto vnito col giardino; leuandosi tutti da tauola (eccetto l'Auogadro, & il Ducco) andarono per lo giardino; il perche hauendo commodità Messer Cornelio di parlare separatamente da gli altri, incominciò dicendo.

Pocia che voi Messer Giouan Battista, con la vostra innata gentilezza, mi hauete interrotto il viaggio per honorarmi a questa tauola, & che i vostri compagni sono partiti da noi per andare a diporto, sotto all'ombra del giardino, spinto dall'amore che vi porto, son sforzato dirui, che mi è stato caro Phauer accettato la vostra cortesia, percioche non solamente mi hauete dato occasione di veder questo sito, degno veramente d'ogni Prencipe, per esser accomodato di sontuoso casamento, di vago giardino; di bell'horto, di ampio pergolato, & di grande peschiera: ma ancora per poterui narrare la marauiglia di molti della Città: i quali (conoscendoui per huomo di valore) vi biasimano, che l'abbiate abbandonata per habitare in questa picciola Villa.

GIO. BAT. Messer Cornelio mio, perche sempre vi hò conosciuto geloso dell'honor mio; non posso mancare, che non manifesti le cagioni, che mi hanno sforzato ad habitar in questa Villa. Et tanto più potrò narraruele, quanto che gli amici cominciano a prossimarli alla porta del giardino per andar a riposarsi secondo la loro vsanza. Et però cominciando dico, che se coloro, che tanto mi biasimano, sapessero le cose, che mi han mosso a stanziare in questo luogo, son certissimo, che non mi riprenderebbono, ma più to-

sto mi ponerebbono sopra la porta quelle parole, che metiramente furono scritte sopra quella del buon Catone Cesorino, il quale abbandonò le sue grandezze di Roma per goderli il rimanente di sua vita quietamente nel suo picciolo podere, come fece. O ben fortunato Catone, poiche tu solo sai viuere al Mondo.

Qual sia stata la vita di Messer Giovan Battista in qual è la presente. Voi per più tempo hauete veduto qualè sia stata la vita mia. Se tutto mi è occorso per le cattive compagnie. La onde finalmente (con l'aiuto di Dio) riconoscendomi, deliberai di abbandonar del tutto coral generatione, & ritirarmi qui con animo di viuere più costumatamente, che potessi in questo tempo, che mi resta. Et tanto più ogn' hora me ne trouo lieto, quanto io conosco, che si come quella vita mi era vn' inferno continuo, così questa mi pare vna vera sembianza del Paradiso. Percioche qui sono cittadini accostumati, cortesi, pacifici da' quali sono amato io assai più di quel che merito. Di maniera, che possiamo dire, ogni cosa che si hà, esser più tosto dell'amico, che di colui, che li possede.

Esempio di vera amicitia & liberalità. Poi facciamo la vita insieme, hora nell'andar a caccia, & vcellare, & hora a ragionare, leggere, cantare, sonare, giuocare, & mangiare come stamane hauete veduto. Et se per caso nasce qualche rancore frà alcuno di noi, subito tutti gli altri fanno ogni buon' officio per addolcir quegli animi accioche restino amici come di prima.

COR. Veramente si come mi è piaciuto vdir per qual cagione voi hauete abbandonato la città, & ridottoui in questa bella Villa, non meno questo del mantener trà voi la santa pace, mi gradisce tanto, che mai lo potrei narrare. Che beata la Christianità se per ogni Città, Castello, & Villa si offeruasse questo modo diuino, & non il diabolico, che oprano le lingue di Satanasso, non cessando d'accender fuoco frà questo, & quello per aumentar ogn' hora più le ire, & le controuersie; gloriandosene dapoì come se fossero fatte cose degne di memoria.

GIO. BAT. Ancora ci possiamo contentar de' nostri contradini; i quali non mancano d'amarci (& honorarci, con rispetto. E guai a colui ch'hauesse ardimento d'offenderci, o fare ne la terra qualche cosa sporca; percioche concorreuolmente lo sfacciaremmo fuori de' nostri confini per sempre.

La pietà che si deu usare a' boni contradini po ueri, & non mai a' furfanti & gabbadi. COR. Parimente questo non è poco bel modo per mantenere questa Villa netta di malfattori: Che per certo sono pur infelici quelle, doue i cittadini a gara fauoriscono corali huomini, onde non è poi marauiglia, se vi nascono tanti scandali, & specialmente molte fiati trà coloro, che non tanto fanno il fratello con essi maligni contradini, ma anno per ogni scelerità (contra di qual si voglia secreto, & in palese) li difendono sfacciatamente. Che si come sono da biasimare coloro, che li trattano da schiaui, così sono da lodare quei cittadini, che hanno per cari i buoni, & i tristi se li tengono di lontano.

GIO. BAT. Sappiate poi che non manchiamo di soccorrere loro nelle auersità, & farli creare i figliuoli nelle lettere, & costumi, secondo la loro conditione; souuenendoli nondimeno con la borsa, o con la robba, quando nõ possono così in tutto maritar le figliuole, accioche maggiormente habbiano buona ventura. Et queste sono nel numero delle vere elemosine, per non esser ingannati, come sempre auuiene de' tanti furfanti, e gabbadei, che tutti di van' attorno, dicendo diuersè cose colorate di pietà, mescolate però con mille superstizioni,

stitioni, accioche (con queste vieaboliche) essi scelerati possano più commodamente trionfare nella loro dishonesta vita.

COR. O quanto sarebbon'auuenturati i poveri di questo paese; & d'altri pur'assai: se per ogni luogo vi fossero gentil'huomini, che facessero si fatte opere di pietà, & non li tiranneggiassero nella robba, nella vita, & nell'honore, come più volte vien fatto da molti huomini indemoniati.

GIO. BAT. Che pensate poi di quanta satisfattione mi siano le tanti dori di questo sito, non più lungo di vn miglio, & meno, & altro tanto largo: il quale (per luogo piano) forse non hà par in tutta Lombardia? Primamente si vede, ch'egli è di aere assai buono, vicino alla Città cinque miglia, abbondante di frumenti, migli, legumi, vini, & fieni, ma di lini non molto, i quali non sono men belli de gli altri. Oltra che d'arbori, non solamente tutti i campi sono benissimo piantati attorno, ma d'ogni lato anco tutte le vie, che da ogni hora, che il Sol risplende vi si può andare per tutte le contrade sotto l'ombre.

Di quei che tiranneggiano i poveri nelle Ville. Le belle dori del Borgo di Poncava.

Che dirò io poi delle tante acque limpidissime? Che certamente voi non potete andar per contrada alcuna, o volgerui a qual parte volete, che sempre non vediate diuerse seriole, fiumi, acquedutti, riuoli & altre acque correnti. Le quali d'ogni tempo mostrano (per modo di gara) di contender nell'correre di continuo, come ben si possono mirare di vna in vna; percioche, qual corre a mezzo di, quale a sera, quale a dimane, & qual di pari vā con veloce corso. Senza che (frā molte di queste) l'vna sotto l'altra, & l'altra sopra a quell'altra per canali con si bel modo caminano, che paiono propriamente con arte fatte così, per far stupir coloro, che vagamente le rimirano.

COR. Confesso hauer veduto più paesi di Lombardia, che si adacquano: ne però mai ho trouato luogo pari a questo di acque correnti: cose in vero, che hanno nella diuersità, nella vaghezza, & nella vtilità del marauiglioso.

GIO. BAT. Poi si come queste acque sono l'ornamento di questa Villa, così sono ancora il nostro thesoro: conciosia che irrigano abbondantemente tutte le possessioni. Le quali oltra che sono fresche nella stagio presente, & nel verno mezanamente calde, non meno sono ottime a gli armenti, che all'hora mangiano i nostri fieni: atteso che (per raccoglierne noi in gran copia) alle volte vi sono trouate più di cinquecento vacche, & innanzi, senza il buon numero di pecore. Et oltra che le dette acque ci sono di molta satisfattione per la bellezza, & per l'allegria, che continuamente ci donano; ci sono anco di assai piacere, & vtilità nel pescare. Perche frā gli spassi che prestiamo a gli amici, che ci vengono a trouare, questo è il più grande: percioche quando vogliamo pescare, in poco d'hora asciugano hora questa fariola, & hora quel fiume, o fiumicello. Onde poi essi amici si compiacciono grādeamente di quei marauigliosi effetti, che occorrono (quasi sempre) nel pescare. Poiche non è al mondo il maggior contento; che il veder venire da ogni lato, huomini, & donne, vecchi, & giouani grandi, & piccioli, & tutti scalzi, con guade, & con stambucchine con zappe, zapponi, badili, vange, pale, zucche, secchie, conche, ceste, & altre gnaccare simili per poter meglio pescare. La onde: tantosto che veggono le acque diuertite altroue (etiandio allegramente tutte nel vaso) si pongono dietro a i pesci, che guizzano alle anguille, che fuggono, alle lamprede, che si

La quantità degli armenti che mangiano i fieni.

Effetti molto di letteneli del pescare.

che si infangano: alle rane che saltano, alle bozzie che si nascondono, & ai gambari che s'intombano.

Poi non è huomo così malinconico che non scoppiasse di ridere, vedendo gl'infiniti atti che fanno queste buone genti nel pescare: perche all'hora si vede chi chiude l'acqua, & chi asciuga il vaso, chi corre, chi salta, chi cade, chi leua, chi ride, & chi canta, chi piglia, & chi non sà tener la presa, & chi congridi, & morse non fann'altro che a questo, & quello dar baia. Senza che alle volte si è veduto (volendo tre, o quatiro, o più affrettarli l'vn più dell'altro per pigliare vno, o più pesci) cadere sotto sopra mescolati nell'acqua, o fango. Onde, per essere veduti talmente ingarbugliati, & leuarsi poi in piede del tutto bagnati, & infangati, sentiuasi da tutti gli altri vn rumor grande di ridere, di gridare, di batter di mani, di badili, & di vanghe, & d'altre cose assai: che per verità io non sò di qual ricetta si trouasse pari a questa per cacciare i tristi humori.

Chi non riderebbe fortemente ancora quando si mira questa buona gente hauer (qualche volta) pigliato delle biscie per anguille, delle cagne per lamprede, & de'rospi per rane? Tenendo poi in mano questi così abbominuoli animali, per correr dietro a questo, & quello che ne ha paura. Per le quai cose nò meno all'hora si è veduto gran rumore per lo fuggir di molti, per lo pianger de' fanciulli, per lo gridar di giouanette, & per lo contrastar di donne, dico non solamente nel minacciarli con parole assai, ma con bastoni, con zappe, con pietre, & con altre cose adosso a quelli, per difendere le stesse, & gli altri trauagliati. Hora che voi M. Cornelio mi hauete ascoltato così attentamente, ditemi vi priego, che vi pare di queste nostre rusticane commodità, & di questi così piaceuoli spassi.

COR. Non tanto gli apprezzo pur'assai, per esser cose degne di ricreare ogni Gentil'huomo, ogni Signore, ogni Principe, & ogni spirito gentile, ma ne sento gran consolatione ancora, per hauerle voi narrate con tãta bella gratia, che mi è parso vedere, come se vi fosse stato presente.

GIO. BAT. Vorrei che fosse stato qui la vigilia di S. Giouanni, quando passarono innanzi terza con tre carrette le Illustri Signore, la Signora Isabella Martinenga; la Signora nostra Cauriola, & la Signora Barbara Callina. Le quali accòpagnate da più gentil'huomini andauano a desinare a Dello col Magnifico Cavalier Carlo Aueroaldo, vero amator dell'Agricoltura, come testificano i suoi rarissimi giardini. Onde vedendo elle che noi patroni haueuamo ascinto il vaso della Garzietta, & che vi pescauano gran numero d'huomini & di dõne: si fermarono appressò la porta de' Nobili Nascini, a pregghiere però delle nostre gentildonne: doue ponendosi a mirare benissimo quei diuersi atti risibili, che faceuano quelle semplicissime genti nel pescare: rideuano di tal sorte, che pareuano hauesse a scoppiare. Et vedendo le nostre madonne questo sì bello trattenimẽto, si posero (con tal prestezza) a cuocere quiui su la ripa nelle padelle diuersi pesci, che erano veduti da quelle Signore cò tanta satisfactione, che non si potrebbe esplicare. Et fritti che gli ebbero, non solamente li presentarono ad esse con altri viui concì in bei canestri; ma ancora vna quantità di bei gambari donarono loro, dicendo. Dapoi che a vostre Signorie non è piaciuto di mangiar cò noi di questa pescaggione, le preghiamo si degnino d'accettare almeno questo presente, non hauendo riguardo alla

alla sua bassezza, ma al cuore di ciasuno di noi, che così amoreuolmente glielo porge; Et elle rendendo inaniiti ringraziamenti, come se haueſſero riceuuto ogni gran dono: dissero anco. Veramente che tutti voi siete degni d'essere inuidiati da ogn' vno, godendoui sì facilmete, come fate, in questa sì rara Villa, che'l Signor Iddio vi conferui in questo stato fin'al fine. Et dette queste così amoreuoli parole, i loro carrettieri spinsero i caualli al lor viaggio.

C O R N. Si come quelle gentilissime Signore furono auuēturate nel ritrouarui in simili trastulli, non men ventura fù la vostra, hauendo sì bella occasione di accarregarle, & d'honorarle con tali cortesie.

G I O. B A T. Ritornando pur'a gli effetti del pescare, dico che oltra a i derti spassi, prendiamo anco quella quantità di pesci; & gamberi che noi vogliamo de'quali (quasi sempre) ne mandiamo a gli amici non poca somma, & quello che serbiamo, lo mangiamo così fresco fresco. E questa è la vera via del mangiare ogni buon pesce.

C O R N. Non è dubbio alcuno, che non vi è comparatione in bontà dal pesce morto a quello che ci cuoce viuio.

G I O. B A T. Seguendo similmente le commodità, che habbiamo qui, dico che pigliamo etiandio molta satisfatione de i buoni lattesini, che quasi tutto l'anno habbiamo in copia. Et oltra che siamo patroni de'buoni formaggi, e butiri freschi più volte (per frugalità) mangiamo delle ricotte, fioriti, giucate, capi di latte, lattemeli, & altre somiglianti cose; hora pure come vengono fatte & hora diuersamente artificiate, per farle più delicate. Senza che habbiamo non solo buona commodità di vitelli, di castrati, di pollami, di colombi, di anitre, di oche, di pautoni, di galline indiane, di carne salate, & di perfetti formaggi, ma ancora di buoni frutti, di cedri, di limoni, di aranci, di asparagi, & di artichocchi.

Che diremo poi della satisfatione che noi habbiamo da i giorni che si mostrano più chiari, più sereni, & più lunghi che non fanno a coloro, che habitano nella Città? Percioche quando qui si scopre il Sole, iui a pena comincia a comparire il chiaro: Similmente quando è nascosto nell'ocaso, si come nella Città entrano subito le tenebre, qui senza lucerna poco men di vn' hora si vede bene.

Parimente chi potrebbe mai esprimere la gran contentezza che pigliano coloro, iquali non pur gradiscono lo star in Villa, ma amano etiandio maggiormente la pretiosa lucidezza del giorno, che la oscurità della notte? Onde vdedo i vegghianti galli auanti il giorno, cominciando ad allegrarsi (per liauer in odio le piume) subito si leuano fuori: ponede si di più volte nel gran caldo a mirare, & a contemplare l'allegro nascimento della bellissima Aurora: mirando similmente la sua diuina chiarezza, che a poco a poco vā crescendo, finche il Sole (mandando primamente innanzi di se quei primi a guisa di stricchie, o fauille d'ardente fuoco) co i suoi splendidissimi raggi, ferisce prima le superbe cime de' monti altissimi, & poi vscendo pian piano fuor del mare, si fanno compiutamente vedere splendidissimo. Scala certamente perfetta a tutti i belli spiriti, per salire, & penetrare ne i diuini chioſtri del cielo, per contemplare poi quelle altissime cagioni che malamente si possono spiegare con lingua humana; Rendendo infinite gratie al sommo Fattore dell'vniuerso; il quale (frā gli innumerabili benefici che ci ha donati per sola sua bontà) ci ha pro-

*Che non
vi è com-
paratione
del pe-
sce fi-
sco
all'altro*

*Che i
giorni so-
no più li-
giuui-
la, che
nella Città.*

*Che con-
tento, e
vedere
gli effe-
ti diuini
dell'Au-
rori, e
del Sole.*

proueduto d'vna tanto chiara luce, per aiuto di tutti i bisogni nostri necessarij.

Che è poi quando egli si calca nell'occidental mare? Poiche quasi solamente quelli che stanno in Villa, possono veder, considerari di diuersi effetti, che fa col suo incomprendibile splendore sopra la terra, sopra le acque, sopra i monti, & sopra i nuuoli; facendoli parere molte fiate di diuersissimi colori, & alle volte tanto rossi; che pare propriamente che ardano insieme con tutto il cielo. Lequali cose pochissimi, o niuno della Città possono vedere, ne considerare (eccetto coloro, che fan la guardia al Castello, o alle mura della Città) si per esser impediti dalle loro case alte, & si anco per non esser tal proprietà de' cittadini, come di quei che stanzano in Villa; Et questo auuiene massimamente, perche vna gran parte stanno nelle piume in fin che'l Sole è alto; & altri per esser la maggior parte lanaiuoli, restori, ferrari, & d'altre arti; benché leuino per tempo, non possono però a quell'hore vederle, conciosia che stan rinchiusi ne i lor occupati alberghi. Il perche si vede quanta differenza è tra essi, & i lauoratori della Villa, iquali ordinariamente lauorano allo splendor del Sole, & quei delle Città nelle oscure botteghe, & tenebrose case. Et però nō è maraviglia se gli habitanti della Villa sono sempre sani, robusti, & di vigorose ciere, (& per contrario) quei della Città sono squalidi, macilenti, & di poca lena, & di più breue vita.

CORN. Si come mi sono piacciuti questi diletteuoli discorsi, così non posso tacere quanto sia la bella vista (come voi sapete) del casamento mio della Villa di Piedemonte, donde (per esser sopra di quell'eminente colle) si può benissimo vedere simili tesori dell'aurora, come più volte mi è occorso rinfrescarmi nel gran caldo, & insieme insieme pigliarmi gran diletto nel considerare minutamente la varietà de' colori, che nella medesima hora mi mostraua di mano in mano nell'Oriente il cielo; risplendendo poi a guisa di chiarissimo cristallo sopra i nostri monti, iquali pareuano dipinti di finissimo azzurro, mescolato di lucentissimi raggi solari. Che per verità io non vi potria esplicare la centesima parte dell'allegrezza, che sentiuo lo spirito mio.

*Le lodi
del mōte
di Cini-
lirghe, et
de' suoi
patroni.*

GIO. BAT. Non è dubbio ch'egli è da lodar il vostro colle, tuttauia mi pare più bell'affai quel di Ciliuerghe, ilquale non solamente accommodato in cima di casamenti, ma ancora è adornato di giardini, di prati, di vigne, & d'altre belle cose.

Chi non dourebbe sommamēte desiderare di goder quella sì bella prosperità lōtana da' monti Aquilonari, & che dalle altre parti signoreggia per molti miglia la pianura Bresciana, & altri paesi (sito veramente comodo) per veder, & considerare gli effetti dell'Aurora, & del Sole, la bellezza del cielo, l'ordine delle Stelle, la mutatione della Luna, la serenità dell'aere, l'altezza de'mōti, la vaghezza de' colli, l'amenità delle valli, & la spatiosità delle piagge, & delle campagne.

CORN. O ben'auuenturato monte, poiche non tanto già più centinaia d'anni sei stato posseduto dalla nobile famiglia Appiana, ma hora più che mai dall'eccellente Giureconsulto, e Oratore M. Lanterium, & da gentilissimi fratelli sei amato, abbellito, & ben coltiuato.

GIO. BAT. Non è ancora gran libertà, & commodità lo stare in Villa, che quando vogliamo andar in qualche luogo, montando a cauallo per
tem-

tempo, hauereino fatto (alle volte) le quindici, & vinti miglia innanzi che niuno possa vscir di Brescia? Oltra che possiamo tardar di sera quanto ci piace, che questo non ci vengono serrate le porte, come di continuo vien fatto alla nostra Città passate che sian più di vintidue hore.

Qual'altra libertà, & commodità può esser pari alla nostra? conciosia che nella città ci conuien'andar ben vestiti con seruitori, & pieni di mille rispetti; sberrettando questo, & quello assai volte contra il voler nostro; non parlo però mai di quelli, che sono meriteuoli d'ogni honore: ma dico, che io cauo la berretta mal volentieri a quegli altri, che sono voti di valore, & gonfi talmente di superbia, che si tengono offesi da ciascuno che non gli honora al modo loro: Onde qui ci è lecito andare, & stare senza seruitori, senza cappa, & senza saio: vestendoci come più, & meno ci gradisce. Poi come iui siamo spesse volte biasmati da molti per non andare, & viuer secondo le voglie loro, qui (non essendo inuidiosi, o menabeffe) non ci è, che del proceder nostro ci dia noia, o cenfori. Et questi priuilegi sono non meno grati alle nostre donne, che a noi, percioche gli è assai più cōtento di stare qui in vita positiua, col goderli gratiosamente con noi in questa sì pretiosa libertà, che di stare da matrone legate con tanti rispetti nella Città.

C O R N. Certamente che douete hauer loro non poco d'obbligo di questa così lodeuole conformità. Percioche conosco molte che hanno tanto fumo nel suo camino che non patirebbono mai di star fuori della Città, & questo auuiene perche vogliono d'ogni hora poter'andare doue piace loro, & con più modi ben vestite, imbellettate, profumate, & gonfie di mille vanità, accioche maggiormente siano rimirate, & vagheggiate da questo, & quello che le vede. Non pensando mai in altro, che di scorrere quà, & là secondo i loro capricci, presentandosi sempre doue si balla, si fanno comedie, tragedie, giostre, bagordi, & torneamenti, o la maggior parte del giorno starsi in porta, & alle finestre a guisa di donne pazze, & senza punto di vergogna; lequali sono poi, & saranno sempre scandalo a tutta la Città, vñza non antica già: ma introdotta da poi che i barbari hanno così corrotto co i mali costumi, non pur questa Patria (che soleua essere essemplio a tutto il mondo di honestà) ma ogni altra ancora di tutta Italia.

G I O. B A T. Volesse pure Iddio che così non fosse (parlando però solamente di quelle che son tali, & non mai di tante altre che sempre furono specchio di buona vita) ma peggio è, che ogni hora più cotal morbo vā crescendo: mercè de' ciechi mariti, & sciocchi padri, che sono cagione di questa sì vituperosa vñza, Nè vi farebbe maggior rimedio, per estermiare questa pestifera semenza, che l'essequir quella giusta sentenza fatta pur solamente contra a tutte le malè donne.

Si come alla cattiuu figliuola si debbe dare per dote la morte, per vestimenti i vermi, & per casa la sepoltura; così alla infame maritata, si debbono cauare gli occhi, tagliare la lingua, e troncargli le mani, o più tosto (per leuarla dal mondo) abbrusciarla viua.

C O R N. Desidero che cessiamo questo ragionamento, poiche non vi si può prouedere. & che voi seguitate il parlare delle contentezze, che qui godete sì felicemente.

G I O. B A T. Ancora dico, che in questa Villa non si ode chi dica male d'al-

Altra libertà è quella della Villanelle. Scire, & entrare che della Città Alcune seruitù della Città, & la libertà della Villanelle.

Le cattive usanze delle vane donne

Sentenza contrale male donne.

Le cattive opere d'altrui, come vien fatto alle volte sotto la loggia della Città; o nelle botteghe de gli artigiani, & altri luoghi; Sparlando non tanto delle persone infamate di alcuni mi, ma di qual si voglia huomo, e donna da bene: non hauendo rispetto a tor della città la fama alle honeste maritate, alle pudiche vedoue, alle donzelle ben create, & sin'alle spose di Christo claustrate. Ragionando etianodio di più cose odiose da sentire, & massimamente del valere, o infondacar biade, di amassar danari, di fare stocchi, & barocchi, & d'altri contratti illeciti.

Poi qui non sono ambiciosi, inuidiosi, orgogliosi, insidiosi, nè che siano disleali, iracondi, vendicativi, assassini, & beccari d'huomini, & men vi sono falsi testimoni, perfidi notari, bugiardi procuratori, infedeli auuocati, ingiusti giudici, nè ingarbugliosi causidici.

Qui parimente non si sentono spazzacamini, & zauattini che gridino, facchini, & brentatori, che vrtino ruffiane, & meretrici che inneschino malefici, & incantatori che fascinino ariole, & fintoneffe che indouinino, mariuoli, & taglia borse che truffino, & manco hippocriti, & gabbacci che abbarino.

Alcune cose abbozzate nel minuetto della Città.

Qui finalmente non si veggono a strascinar' in prigione debitori, in carcerar per forza malfattori, mandar in galea truffatori, cauar gli occhi a' stronzatori, tagliar le lingue a bestemmiatori, bollar le faccie a mariuoli, troncar le mani a falsi testimoni, mozzar le teste a micidiali, impiccar per la gola i ladroni, fare in quattro quarti i traditori, e tanagliar, & scânar gli assassini, spettacoli veramente di non poca compassione, & massimamente quando (alle volte. si mira la piazza fornita a guisa d'vna beccaria di carne humana.

COR N. Vi prego certamente che lasciate queste cose si spiaccuoli da sentire, & che ragionate di quelle che vi fan viuer qui allegramente.

Le ragioni per le quali si dourebbe habitare in Villa.

GIO. BAT. Chi non dourebbe adunque habitar in Villa, poiche non tanto vi si troua la buona pace, la vera libertà, la sicura tranquillità, & ogni foauo riposo; ma vi si gode anco l'aprico aere, le verdi fronde de gli arbori, i frutti loro pellegrini, la chiarezza delle acque, l'amenità delle valli, la prospettiva de'monti, l'allegria de'colli, la vaghezza de'boschi la spatiosità delle campagne, la fertilità delle possessioni, la utilità delle viti, & la bellezza de' giardini.

Similmente, chi non dourebbe habitar in Villa, vedendoui la diligenza de' gli Agricoltori, la obediencia de lor'armenti, in ben'arar, & seminar' i campi, il bel crescer, & raccogliere i loro frutti l'udir le canzoni delle villanelle, l'incantate canne de'pastori, le siluestre sampogne de' vaccari, & il dolcissimo cantar de' diuersi uccelli?

Dei spass che si godono in compagnia.

COR N. Questi certamente sono i parlari che mi gradiscono, & che mi si fanno maggiormente conoscer le delitie della Villa.

GIO. BAT. Hora che vi sono piacciuti questi discorsi, voglio ragionare ui ancora della medesima libertà che godiamo qui cò alcuni ordini, che (quasi ogni giorno) offeruiamo, cominciando primamente a presentarci alla santa Messa, & com'è finita (salutatoci l'vn l'altro) c'inuiamo a caminar' il più delle volte, verso la nostra bella strada maestra, laquale non solamente è lunga, & dritta di tante miglia, ma ancor'è molto larga, & accompagnata dalla bell'hostaria, che fù fatta essente da'nostri Illustissimi Signori nel 1484. per hauer' inui sigillata la pace col Duca di Calania: oltra ch'è dotata da ogni lato di gran quantità di arbori, & chiare acque. Et mentre che pasciamo l'occhio nel

nel mirar d'ogni parte tali cose, & la bellezza di quell'ampio Nauiglio veg-
giam tuttauia andare, & venie diuerse genti dalle Ville, da Brescia, o da Cre-
mona; con lequali spesse volte pigliamo gran piacere nel farle ragionar delle
facende che intendono di fare, o che hanno fatto. Vedendo anco più siate
passare de gli anici, de quali quasi sempre intendiamo in qualche nouella, fa-
cendoui poi ogni cortese inuito per condurli a mangiare allegramente con noi.

Similmente dall' hora istessa, qualche volta andiamo a godere la Villa di
Poncarale, laquale (come sapere) è dotata di ameno colle, di vaghe prospet-
tiue, di folti boschi, di copiosi vignali, di bei giardini, di sontuose staze, di lim-
pide acque, di cittadini ben creati, co i quali spesse volte, hor quà hor là ci go-
diamo amoreuolmente insieme. Onde per esser madre della vostra, non pos-
so mancar che non l'ami, & commendi grandemente quel sito posto dalla
Natura, quasi nel centro del paese, ilquale per esser coperto di belle fabbriche,
a guisa d'vn'alta torre, mira, & signoreggia tutto il bellissimo piano. Et però
non è marauiglia se quei Gentil huomini lo godono sì lietamente quasi tutto
l'anno come fanno.

*Le belle
doti di
Poncara-
le.*

Che dirò io poi della grandissima satisfattione che continuamente prendia-
mo nel ricrear gli spiriti nostri con questo suauissimo aere? Ilquale, oltre la
mirabil allegria che ci presta sempre, ci rasserena la mente, ci purga l'intellet-
to, ci tranquillizza l'animo, & ci corrobora il corpo.

Appresso chi potrebbe mai pensare il gran contento che pigliamo tutto di
nel pascere gli occhi, mentre che miriamo, & consideriamo le prospettiuue de'
monti altissimi, l'amenità de i colli, la diuersità de gli arbori, la verdezza de'
prati la bellezza de' giardini, & la vaghezza delle acque con tante altre cose?
Le quali la nostra Città con tutta la sua magnificenza non può vedere, &
manco gustare così compiutamente, come noi facciamo. Oltre che essa re-
sta priua del cantare de gli uccelli, che noi vediamo giorno, & notte. Et se
pur vi è chi desidera vdir cantare uccello alcuno li conuien tenerlo in gabbia,
& darli da beccare, & bere: Onde, sì come noi fruimo il cantar de' nostri con
libertà loro, così quei prigionieri sempre cantano sforzatamente, temendo di
morir di fame se non cantassero. Per tanto, non è marauiglia se'l cantar de'
nostri è più allegro, più sonoro, & più suaue (stando che cantando i lor amori
con mirabil festa) che quello di quei meschini, iquali co i lor tristi, & aspri ac-
centi, non par che cantino, ma amaramente pianghino la loro dura sorte: co-
noscendo che non possono cantar nelle selue, o sopra gli arbori tra molte her-
be bellissime, o a canto alle chiare, fresche, & dolci acque come faceuano. Per
ilche, possiam dire che sì come noi hab. tatori della Villa ci assomigliamo a i
suoi, per conto della prigionia, & malinconia, Et di qui si vede ch'essi sono
assai men prudenti de' detti uccellini: perche potendo, non vogliono uscire
della Città: come quei meschi si si sgabbierabbono volentieri se potessero, per
fruir la pretiosissima libertà, laquale fù tanto apprezzata da infiniti famosi
antichi.

*Le alle-
grie del-
la Villa,
& che la
Città ne
sia priua*

*Che gli
uccelli
della cit-
tà canta-
no per ti-
more. &
quellidel-
la Villa
per amo-
re.*

Chi mosse mai quegli innumerabili Romani lasciar le grandezze per an-
darla viuere, & morir nelle loro Ville? se non che conosceuano chiara-
mente, che in i si troua il tesoro della libertà accompagnato da tutte quelle delitie
che goder si possono da ogni sauiuo huomo in questo mondo?

*I gran
personag-
gi, che sè
pre hanno
habita-
tione nel-
le Ville.*

Pariemente ci ha indutto già tanti centinaia d'anni tutti personaggi di Frà-
cia,

cia, di Fiandra, di Boemia, di Polonia, di Vngaria, & d'altre Prouincie, a starsene alle loro accomodate Ville, nè mai d'alcun tempo habitar nelle Città? se non ch'eglino ancora conoscono benissimo che'l viuer'in Villa è il maggior riposo, & la maggior contentezza, che trouar si possa in qual si voglia Città.

Che la Città non è quella che solen essere
Medesimamente chi spinge i Signori di Roccafranca, di Barco, di Villachiera, di Virola, di Pralboino, e i Magnifici Cauallieri, con tanti altri Nobili, a viuer di continuo alle loro Ville? se non che per esperienza, veggono che inui godono altra maniera di libertà, altra sorte di piaceri, & altra qualità di delitie, che non sono quelle che trouar si possono nella nostra Città. Laquale, per esser piena di litigi, & di trauagli, non è più quella che era nel felice tempo de' nostri auoli, & bisauoli: iquali, con la loro disciplina, erano cagione, che ciascuno stimaua non esser'altro maggior tesoro, che la pace, la carità, & la fede. Che veramente se quei venerandi vecchi risuscitassero adesso con potestà di punir quella parte che lacera i tanti che vorrebbero pacificamente viuer nella quiete, io son certissimo, che vi darebbono quel castigo che le nefande lor opere meritassero.

COR N. Quantunque ogn'hora più mi piaccia il vostro lodar le cose, che si godono sì felicemente in Villa, nondimeno (perdonatemi se vi pungeffi) mi pare che passiate i segni nel dir male della nostra Città, poiche ella fu sempre di honore, & di religione in grandissima riputatione a tutto il mondo.

GIO. BAT. Se io dicessi ciò che hò detto con quell'animo che alcuni dicono (che non mi par di nominare) cōfesso che lo farei da ingraticissimo Citadino: percioche, senza comparatione, vi sono assai più le persone da bene che non son'i tristi, ma ho detto solamente queste cose, accioche si conosca meglio, che tanto più si debbe habitar nelle Ville, (& specialmente nelle picciole) quanto che sono nette d'huomini maligni, che generalmente non sono le Città,

COR N. Si come accetto la vostra intentione per buona, così vi prego che mi diciate, come dispensate il tempo di mese in mese.

A che modo M. Gio Battista dispensa il tempo.
GIO. BAT. Primamente per l'ordinario mi leuo nel far del giorno, & nel tempo presente io mi trouo a quell'hora co'compagni doue con gli sparauieri ci procacciamo d'andare, quà, & là, trauerfando piaggie, costere, vignali, acque, cespugli, prati, meliche, stoppie, & altri luoghi: hora in compagnia, & hora separati, per pigliare più perniconi, che possiamo. Et a questo modo andiamo stozzando insin eh'è passato terza. Et giunti à casa, assai volte mangiamo insieme, come stamane hauete veduto; ragionando mentre si mangia, non solamente di quanto s'è trouato, & preso, & de' gli accidenti contrari, o fauoreuoli che sono occorsi, ma ancora d'altre cose piaceuoli, fin che giunge l'hora di riposarsi, o di diportarsi secondo che a tutti piace. Et dapoì questo ordinariamente ci trouiamo ancor insieme, occupandoci chi a leggere, chi giocar a carte, chi a tauoliere, chi a scacchi, & si pone a cantare, o sonare, come vedrete poco dopò che sarà sonata nona; Trafullandoci in queste cose, con modestia fino al tardi; fuggendo quanto si può il gran caldo, come richiede la stagion presente. Et come habbiamo cenato, quasi sempre andiamo di brigata pian piano per la terra, hora a casa di questo amico, & hora a casa di quell'altro, per veder delle vaghezze de'lor giardini, de' gli horti delle peschiere,

re, o de'fonti accompagnati d'alcuni bei ricetti. Ne quali ragioniamo al fresco, con dolce trattenimento: come spero anco questa sera di farui veder simili cose, & con vostra satisfattione: & son certo che voi giudicarete non esser manco la ciuità col candore della politia, e buona creanza in questa picciola Villa, quanto si sia nella nostra città, o in altro luogo. Che direste poi, quando alle volte, ci è occorso trouar le nostre Gentildonne nella medesima hora, prender diuersi piaceri al modo loro, andando per la Villa a veder delle dette vaghezze, con ragionar' ancora a canto di qualche peschiera, o chiaro fonte? Et noi salutatele con le debite accoglienze, entrar a parlar con lor di cose allegre, accompagnate hora d'alcuni bei quesiti, & hora da piaceuoli moti, o da honeste beffe: Senza che ponendosi qualched'vn di noi a sonar di lauto, o di viuola, o d'altro stromento simile, veder leuar le moglie, & prender il marito per mano, il padre la figliuola, il figliuolo la madre, la nuora il suocero, il fratello la forella, il zio la nipote, il copare, la comare, & cosi gli altri di mano in mano, danzando tutti lietamente con ogni honestà, & purità. Che Iddio volesse, che'l general ballare di hoggidi fusse di tal maniera; percioche nò vi nascerebbono i tanti enormi peccati, & scandali grandissimi, che tutto il giorno nascono per tutta la Christianità. Poi finito questo giocòdissimo spassio, le accompagniamo con dolci ragionamenti di vna in vna alle stanze loro.

Del sincero a ballare.

COR N. Tanto è la vostra bella gratia, che nel recitarmi questi stupendi spassi, che mi sento vscir fuor di me, dubitando più tosto sognarmi queste cose, che vdirle dalla vostra voce come odo, & credo per vere.

GIO. BAT. Certamente quanto fin' hora vi ho narrato, e son per narrarui: tutto è, & sarà la semplice verità. Confesso che alle volte odo volentieri, qualche honesta beffa, ma però non ne saprei pensare, nò che affermare.

Della stupende costume del Gauaccio.

COR N. Io non poco mi marauigliai (poiche dite delle beffe) che a tauola non rideste, quando M. Giulio Emiglio disse hauer passato in quattro salti il Nauiglio per aiutar dal cane il suo sparauiere, senza bagnar punto i suoi bianchi stialetti.

GIO. BAT. Sappiate ch'egli disse il vero; percioche per cagion della grande secchezza, quell'acqua è molto bassa, & esso leggiadro di gamba. Ma haureste ben'hauuto gran suggetto di ridere, se hauesse vduto il nostro dolcissimo Gauaccio, quando ci contò il caso marauiglioso, che occorse a lui, & alla consorte nel passar il Chiese.

COR N. Benche non habbia mai conosciuto questo Gentil'huomo per presenza, hò però più volte inteso, che non ha pari per narrar cose stupende da ridere. Che quando vi piacesse di dire, come fù questa historia mi farete cosa grata.

GIO. BAT. Hauèdo la giouentù di questa terra tolta vna copia di pifariper ballar a questo S. Bernardino, & io parimente hauendo inuitati più Gentil'huomini: fra quali scrissi anco a lui, essend' o in Carpena dolo, & giuntri quasi tutti, lauatisi le mani per pondersi a mensa, ecco ch'egli comparì con gran contento d'ogn'vn di noi: Onde beato colui, che più tosto corse ad abbracciarlo: Che per verità non vi potrei esprimer' il gaudio che ne sentissimmo: percioche erauamo certissimi ch'ei farebbe stato il condimento d'ogni nostro spassio. Laond e pigliatolo per il braccio destro il valoroso Condottiero, il Signor Camillo Auogadro, e per lo sinistro il suo Luogotenente, M.

T Gio.

Gio. Antonio Cauallo; lo posero per capo di ta uola. Ne a pena si fù posto a sedere; ch'egli cominciò a dire.

Signori, innanzi che pigliate cosa alcuna per mangiare, vi prego che mi ascoltate d'un caso, che stamane m'è occorso nel passar il Chiese. Ma perche dubito che sarete molto duri a crederlo, vi supplico con tutto il cuore, che se mai desti fede a cosa che vi dicessi, mi crediate questo. Et noi aspettando vna filistoca secondo il suo costume, ci ponessimo a mirarlo fissamente in faccia: E egli seguitando disse, Nò potendo io mancare al cortese inuito del mio caro patrone Auogadro, dico che hoggi per tempo montai a cauallo con la mia conforte, e giurati per passar l'acqua del Chiese, mi posi a far il vado, & ella seguendomi, non sò a che modo cadè da cauallo nella più alta parte. Basta che fù tanto presto a smontar nel bel mezzo, & ripigliarla in braccio, & rimetterla in sella, & a raccogliere il capello, il velo, e le pianelle (che andana, no quà & là) & rimontarmi a cauallo, che la tanta acqua non potè bagnarci in parte alcuna.

Sappiate, che a pena hebbe finito questa così forbita ciancia, che tanto fù il rider che venne in tutti noi, che fùssimo sforzati a leuarci da tauola, & andare chi in quà chi in là col corpo a terra. E mentre che rideuamo si saporitamente, leuandose anch'egli in piede, si pose a giurar più volte, che quato haueua detto era verissimo. Et noi quato più raddoppiaua cotai giuramēti tanto maggiormente scoppiauamo di ridere: Di maniera, che vedēdo egli la cosa andare in lungo, e che tanto giurare, era riputato vano finalmente come stando disse. Sappiate Signori, che quantunque io habbia detto il vero, nò dimeno per esser cosa difficilissima da credere, ancora io ritorno a giurare, che non ne credo niente. Et noi vđendo questo, pure all'hora entrassimo a ridere, dico talmente, che'l petto, & le mascelle non solo doleuano fieramente, ma etiandio ci si farebbono potuti trarre ad vno ad vno tutti i denti. Finalmente quādo piacque a Dio, ritornassimo a tauola: onde per spatio di due hore mai non ci fece altro che ridere, & non solamēte per le cose dette, ma ancor per altre stupende nouelle, ch'egli con gran vehementia tuttauia raccontana, impastate però sempre al modo solito. Basta che se non fosse stato, che tutt' hora giungeua gente di fuori via per ballare, non sò quādo vi fosse posto fine.

COR N. Ditemi vi prego, che mente è quella di questo singolar ceruello, quando racconta queste menzogne? le dice forse solamente per far rider coloro che le sentono, o pur pensa egli di farle credere, o le narra credēdosi ch'elle siano vere?

GIO. BAT. Più volte è stato proposto tra noi questo medesimo dubbio: onde sempre è stato risposto per coloro, che hanno hauuto lungamente sua pratica, per non rider mai (mentre le racconta) che gli le narri per cose certe.

COR N. Questo è bene humore, non pur sopra gli altri humori mirabilissimo ma molto medicabile per tanti humoristi pari miei.

GIO. BAT. Sappiate poi, ch'egli è stupendo nel gloriarsi di medicare huomini, donne, fanciulli, caualli, buoi, vacche, pecore, cani, sparatrieri, astorei, e falconi, e saper scacciare spiriti, malesici, fatturie: & per contrario fare stregarie, & male per stroppiare, & far morire ogni sorte di Astrologia, Chirromantia, Geometria, Cosmographia, Arithmetica, & finalmente di scien-

scientia Logicale, Fiscale, Canonica, Theologica, e di quante altre furono mai. Et com'ei vede, che sono conosciute per colorate, pellate, & sofistiche, & che non può mantenerle al martello (come si dice) subito mette mano a certi suoi chiribizzi, sillogistici, & empiastrati con vna scienza cabalistica molto eccelsa: esprimendola con tanta vehemenza di parole, & di acuti stridi, che non solamente confonde qual si voglia dottissimo, ma sforza ancora quanti audienti vi si trouano a crepare di ridere.

COR N. Voi maggiormente m'accendete il desiderio di conoscer questo miracoloso intelletto: che se mi farete degno d'udirlo, hò per fermo, che mi giouerà assai più, che non fecero l'anno passato i tanto lodati bagni d'Acquario.

GIO. BAT. Io spero che ve lo farò goder frà doi, o tre giorni, per esser andato a medicare alcuni ucelli, & cauati a certi Gentil'huomini nostri in Bornato, & Callino (Villa veramente piacerolissima) & sèn certissimo che voi hauerete per molto cara la natura giocondissima di questo raro spirito: al quale, fuori che poche volte, o non mai si può creder cosa che dica (per compiacersi molto di questo) è poi da tutti hauuto per accostumato, benigno, cortese, fedele, e pieno di assai virtù: Et tanto più lo goderemo dolcemente, quanto che dimane i nostri compagni andranno alla caccia generale de' lupi, cinghiali, caurioli, cerui, & altri animali che si trouano ne' più gran boschi del Bresciano: Cominciando a cacciare in quelli de' Signori di Vrago, di Roccafranca, di Bargo, di Villachiana, & d'altri di mano in mano sino Virola, Pralbuino, Gambara, Asola, Carpenedolo, & Calusano. Impresa certamente di ogni gran Principe: alla quale si troueranno molti Signori, con vna infinità di Gentil'huomini, e d'altre genti che haueranno il fiore di quati cani si trouano in questo paese. Che a cercar solamēte le fere, che sono ne boschi Martinighi, non vi vorrà manco di quattro giorni, e forse più.

*D'una
caccia
generale*

COR N. Veramente che quei Signori sono copiosi di boschi grandi, & di possessioni fertili, che sono il fiore del Bresciano. Ma più si può dire, che si come quella antichissima Famiglia è la più di possessioni di tutte l'altre della Patria, stando che ogni anno passa di entrata scudi ottanta millia, e medesimamente la più copiosa d'huomini strenui, magnanimi, & illustri. Che lasciando quelli che valorosamente sono morti solo a' tempi nostri nelle imprese honoratissime de' nostri Illustriss. Signori, & d'altri Principi, adesso più che mai ve ne sono in gran numero, che per le loro prodezze, hanno da farsi immortali.

*Quanto
è ricca,
& illu-
stre la
Fami-
glia
Martina
nenga...*

GIO. BAT. Veggo che ci conuien far fine a questi ragionamenti per gli amici, che cominciano comparir di mano in mano nella sala grande al modo solito. Et però è bene, che anco noi vi andiamo per goderci con loro ne i piaceri, come vederete.

COR N. Et questo mi farà sommamente caro, conciosia, che desidero di vedere il loro virtuoso procedere.

Il fine della Decimaottava Giornata.



LA DECIMA NONA

GIORNATA DELL'AGRICOLTURA.

DI M. AGOSTINO GALLO.

*Sopra diuersi spassi dell'uccellare, della Caccia,
& d'altre cose.*



A VENDO il seguente giorno destinato M. Gio. Battista Auogadro con M. Cornelio Ducco sotto la loggia a canto la porta del giardino, & volendo ragionare ancora de' piaceri della Villa; partiti che furono i seruitori, gli parse d'incominciare.

Hora che così soli habbiamo finito di mangiare, mi farà caro che voi M. Cornelio mi diciate ciò, che vi è parso di quanto hauete veduto dopo i ragionamenti di hieri: perche intendo di parlarui poi delle cose, che di tempo in tempo faccio in questa Villa.

COR N. Non posso se non lodare la musica, la modestia, & ragionamenti, che sentiti hieri da i vostri compagni, & non meno le belle stanze, giardini, & peschiere, che mi faceste veder per la terra.

*Lode del
fco del
Borgo.*

Lodo poi; l'amenità strada del molino, che stamane godeffimo cō la bellezza ch'ella porge, per esser dritta, lunga, e da ogni lato vagò d'ombre, accompagnata da quel soane mormorio, che continuamente fa l'acqua della Mora nel far correre velocemente sei rote, che seruono al Molino alla rasica, & alla macinatora. Oltra che lodo parimente ancora tutto questo territorio, per esser dorato di tante buone cose. Onde meriteuolmente è degno, che egli sia chiamato il bel Borgo di Poncarate.

GIO. BAT. Hauendoui da dir più cose, e bene che ci leuiamo di qui, & che andiamo cola sotto a quell'alta quercia, doue goderemo la grotticella de' bei lauri, & gelsomini adornata. Che dite poi così andando, di questo pergolato, vi pare ch'egli sia posto, & fabricato con ragione?

COR N. Vi giuro, che io non sò doue ne sia vn'altro simile di lunghezza, di larghezza, di altezza, & di bellezza.

GIO. BAT. Similmente che vi pare di questo horticello, che accompagna tutto a mezzo di, con sì bella prospettiva?

COR N. Chi non dourebbe mirar benissimo l'ar.ificio che hauete vsato nel-

nell'accommodar le tante belle casse di cedri, di limoni, & di aranci, & non meno bei vasi pieni di mortella, di maggiorana, di basilico, di garofani, di viole, & altre gentilissime herbe odorifere, che nò pur alcuna cosa impedisce l'altra, ma ne anco i viali ben falegati? *Le Stupé-
de cose di
vn ma-
rauglio
so.*

G I O. B A T. Poscia che così ragionando siamo peruenuti in capo, senza ch'entriamo nella sala di questa colombara, fermiamoci vn poco in mezzo di questa porticella, poiche l'occhio nostro trapassa questo pergolato, la loggia di cortile, & si vede quanti passano dirimpetto alla porta per la via.

C O R N. Certamente che questa è vna mirabil prospettiva.

G I O. B A T. Dapoi che habbiamo gustato, & considerato quanto è bella, & lunga questa veduta, voltiamoci in su andando dietro a questa peschiera, così passo passo ragionando, & considerando di mano in mano la bellezza di questi arbori fruttiferi piantati cò misura, & la marauigliosa vaghezza di questo prato ripieno di tanta diuersità di bellissimi fiori, mirando etiàdio la moltitudine de' pesci che riposano con sì bell'ordine, sotto l'ombra di quella ben fròduta siepe.

C O R N. Pare che questi pesci si siano posti così per guardarci, come se aspettassero qualche cosa da noi.

G I O. B A T. Voi non v'ingannate punto di questo che dite. Che se fusse qui il nostro delfino, vedreste li stupendi atti ch'egli farebbe, & non per altro, che per hauere del pane.

C O R N. Dunque voi hauere in questa peschiera vn delfino? Quasi che non lo posso credere.

G I O. B A T. La verità è che vi habbiamo vn carpenotto grosso forse di cinquanta libre, ilquale chiamiamo per delfino, & egli così intède, & viene: p- cioche, si come per natura ogni delfino si còpiace molto di star' appresso a gli huomini, così questo matto pesce si gode di star doue ode, o vede della gète, & massimamète fa questo, quādo verso la sera corre quà, & là prédèdo il fresco p modo di giuditio: Perche mèttere dura l'eccessiuo caldo nò còpare, ma dimora la giù (come credo) in certe cauerne, quasi in capo della peschiera. Et veramète io pagarei vna bella cosa, che voi fusse stato, qui hoggi otto giorni, quādo dopo cena ci vènero le Gentildòne di Pòcarale, accòpagnate da quegli honorati Gètil'huomini. Lequali entrādo nel barchetto, che vedete, a pena furno dentro, che subito còparse lor dināzi questo sì glorioso pazzo: cominciādo a guizzare, & saltare più volte intorno al barchetto, dico tāt'alto come se fusse stato vn valète curtaldo, che adhora adhora s'inalzasse per saltare dètro. Laòde hanèdo queste gètilissime madòne riso nò poco per questa sì bella, la Magnifica M. Lodouica Gauarda li gittò vn mezzo pane legato con lo spago. Ilquale abboccatolo, & tenendolo benissimo, ella se'l tiraua dietro per l'acqua, secondo che'l barchetto andaua, come se fusse stato cagnoletto. Et per verità non potrei dir' il rumore, & ridere che faceuano quelle nobilissime madòne per li mirabili effetti di questo così giocoso pesce, & di tāt'i altri grossi, & piccioli che lo seguuiano per cagiò del pane, ch'egli tutt' hora teneua in bocca. Onde noi altri del Borgo, & di Poncarale, che erauamo sù la ripa, seguitando di mano in mano questi stupendi spassi, andauamo di ridere col corpo a terra. Finalmente essendo durato questo gioco per vn pezzo, il valente pesce diede vna tale tirata, che sterpò per forza lo spago di mano a quella honoratissima Madonna; facendone poi gran festa, & trionfo andando sù, & giù per vn'al-

tro pezzo, & sempre con grandissima compagnia di pesci. Et non ostante ch'egli fusse seguitato da tutte ch'erano nel barchetto con bagordo di gridare, di ridere, & di battere le mani, nondimeno mai il valoroso pesce non si sgomentò, anzi (così andando) tenne sempre il capo sopra l'acqua, mostrando il pane, fin tanto li parue essere comodo di fare vn bel salto, per intombarsi nella sua grotta, come all'improuiso fece. Per le quai cose mai altro non vi si fece quella sera nell'accompagnar quelle Signore a Poncarale, che ragionare, e ridere di questa così manigliosa festa.

COR N. Per certo mai non intesi, che vn pesce si dimesticasse tanto, & manco facesse così stupende cose. Che nel vero, se altri, che voi me l'hauesse detto, io dubitarei che non fossero sogni del nostro galante Gauaccio. Ma per quel che veggio, siamo, così ragionando, giunti a questa vaga grotticella, laquale cominciò a vedere con quanta arte è stata da voi accommodata con belle anticaglie & mirabile ordine; lequali non solamente ci prestano grā satisfatione nel considerarle di vna in vna, ma possiamo goderle ancora nel sederui sopra.

G I O. B A T. Dapoi che siamo peruenuti in questo opaco luogo, sediamoci adunque, accioche possiamo ragionare commodamente, secondo il desiderio nostro.

Voi sapete che frà le contentezze che l'huomo può hauere in questo mondo, vna delle maggiori è il conferire con gli amici le cose pertinenti all'hore, delle quali mentre che egli viuue, ne debbe hauer sempre tutta quella cura, che per lui sia mai possibile. Onde sapendo io quanto ne debbo esser geloso, hò pensato di darui conto della vita che di tempo in tempo faccio qui accioche giudichiate poi se coloro che tanto mi calunniano, han cagione di farlo, o no. Adunque, si come hieri vi dissi che pigliamo ogni giorno più perniconi con gli sparauieri, vi dico parimente che tosto faremo correre le lepri, benchè sarà spasso breue per li migli, & meliche che le farāno a guisa di folli boschi. Et passa ti questi piaceri ci trasterremo col can di rete. Et auuenga, che questo esercizio sia faticoso, nondimeno è di grande spasso, & di certa vtilità, per ritornare a casa (quasi sempre) con buon numero di quaglie. Et quantunque la più parte de' nostri cani conducano, & appostano solamēte di quaglia in quaglia, o altri vccelli: tuttauia fanno tanto presto, che se ne piglia in quantità. Et però è di minor fatica a quegli vccellatori che hanno cani, che li riducono tutte d'vn campo in vn sol luogo; perche trahendole la rete adosso, vi restano anco prese tutte in vn colpo solo.

COR N. Si come hieri vi dissi, ch'io veniua dal mio singolar patrone il Conte Gio. Francesco di Gambara: dico non meno, che frà gli spassi che mi ha fatto vedere in quattro giorni, mi piace vltimamente molto l'vccellar d'vn suo eccellentissimo cane fatto venir della Marca: ilqual entrādo in ogni campo di prato, di stoppia, ouer di pabulo, sempre lo circondaua cominciando ne i confini, & poi girando, & rotando intorno intorno, si restringeua ogn'hora più di mano in mano, fin che così a poco a poco hauea ridotto nel mezzo tutte le quaglie, che vi si trouauano. Vi giuro, che nel trar solamente tre volte la rete il suo valente vccellatore, ne pigliò trentasette; ne più volse vccellare per essere hora di cena. Laonde, venendo noi a casa quel cane non fece mai altro che saltare, e festeggiare, con diuersi modi di volteggiare, & di abbaia-

Dell'vccellare con cani di rete.

La stupè- di cose di vna in di rete.

re con voci strane, che pareua fosse pazzo. Et io marauigliandomi di questa nouità; il detto Signore mi disse, che sempre faceua così quando egli vedeua esser fatto buona presa, & per contrario; come se ne pigliauano poche. o niune non tanto non festeggiaua al modo detto, ma rimaneua talmente tristo, come se fosse stato vn'huomo malinconico. Oltra che mi disse; Che mentre haueua ridotto in vn luogo tutta quella sorte d'uccelli ch'egli hauea trouati; faceua distintamente certi segni, per liquali s'intendeua s'erano quaglie, o pernici, ouer fagiani.

GIO. BAT. Si come a tutto'l mondo è noto, che questa famosa casa di Gamba-
 ra è nel numero delle più antiche, & delle più nobili d'Italia, & che sempre ha prodotto huomini strenui, magnanimi, & illustri; così non è marauiglia, se frà quelli vi è ancora questo nobilissimo spirito. ilquale non solamente è dotato di buone lettere in più facoltà. ma ancor di prudenza, di bontà, e di liberalità. Oltra che stando al suo bel Pralbuino, continuamente si diletta della musica, dell'Agricoltura (essendo stato il primo che hà introdotto in questo paese la floridissima herba della medica) della caccia, dell'uccellare, del pescare, & di altri honoreuoli spassi, che conuengono ad vn tanto Personaggio. Si che non è marauiglia s'egli hà vn così stipendo cane di rota; conciosia che d'ogni sorte di buoni cani, di rari ucelli sempre è ben fornito, & se ancora hà speso felicemente gli anni suoi in simili piaceri, non mancando mai di studiar le sue determinate hore: componendo, correggendo qualche buon libro, come al presente ha ridotto a buon porto, & non senza grã fatica, quello di Pietro Crescentio, ilquale era talmente scorretto, che nõ vi era huomo, che potesse cauare costrutt'alcuno. Senza ch'egli è stato molto prudente, hauendo sempre abborrito l'habitar nella Città, & gli honori che vi hauerebbe hauuto degnamente. Che, si come ha benissimo conosciuto esser ombre, & vanità che rendono tuttauia gli animi gentili: per cõtrario hà sempre apprezzato la libertà della Villa, & la felicità che si troua nell'Agricoltura: godendosi ne gli honesti piaceri con gli amici ben creati, & virtuosi; de i quali sempre appressò di se ne ha hauuto copia. Poi fra gli spassi della uccellare, che mi diletano, dico che io piglio de' quagliotti d'Aprile, & d'altri mesi, col farli chiamar amorosamente dalle quaglie ingabbiate, come cari amanti: Effetto veramente contrario a quello che usano le ciuette, i dughì. i finerlini, i sparrieri, i astori, & falconi, conciosia che non mai con voci amoroze, ma solamente con s'herzi, con gabbi, o con griffe, o con becchi conducono questi, & altri ucelli alla morte. Et chi nõ pigliarebbe molto spasso vendo prima i quagliotti con la loro strepitosa, & roza voce a cantari lor'amori, & esserli risposto suauemente da vna eccellente quaglia? Laquale tantosto ch'è vdi-
 ta da vno, da dui, o da più gli sforza a caminare verso di lei, e delle paratelle mappate sottilmente di rete, che non soprauanzano le biade, ne' prati, ne' lini doue si pongono; Che alle volte a pena sono distese che quei meschini vi sono giunti; onde trouandole per modo di siepe, & pur desiderio di passarle per andar'appresso lei, si ficcano, & inrascono talmente dentro, che conoscendo esser diuenuti prigionì (benche ella affretti il cantare) i pauerini più non le rispondono. Io vi prometto che ne hò veduti alcuni che si poneuano a volere passar la rete, ma come la toccauano (temendo a guisa di ladri) si ritirauano a dietro: Nondimeno vendo poi la quaglia accelerar il chiamarli a se, final-

*Lode della casa Gamba-
 resta, e del Cõte Gio. Frã
 cesco.*

*Del pigliare i
 quagliotti con la
 cantare la.*

niente entrauano con imperio nella sacca della rete non meno d'un braccio verso la cantatrice. E benché questi vccelli siano all'hora poco buoni da mangiare (atteso che si struggono d'amore) nondimeno sono perfetti per dare a i sparauieri, & per castrare a modo de capponi.

Quanto sono pregiati li quagliotti in Venetia. Voi sapete poi, che questi gossi vccelli sono apprezzati in Venetia alla Primavera: sì per vdirli cantare, & far risuonar quei canali con spezzarsi a gara il petto, come anco, perche sentendoli tutta la mattina, inducono soaue sono. Che in vero io ho veduto pagare tal quagliotto, che faceua solamente tre, o quattro ma mauh, & sette quacquera, vno scudo d'oro, & se ne faceuano otto, o dieci, pagarli fin dui, e tre scudi.

Del combattere i quagliotti in Napoli. C O R. Marauiglia è quella, che si fa in Napoli il mese d'Aprile, & di Maggio, che più persone tengono quagliotti per combattere, le quali vanno per la città: inuitandosi nelle case, o ne' gran palazzi de' Signori: dandoui primamente alquante beccate di miglio, ne pongono ancora alcuni granelli nel mezzo della tauola longa, doue hanno da combattere. Et posti che sono vn per capo (tacendo però quantl vi si trouano, perche altramente mai non combatte-rebbono) mirandosi prima l'vn l'altro con graue orgoglio, come se fussero dui cauallieri ridotti in steccati, si mettono a caminar velocemente l'vn contra l'altro. Et tantosto che son giunti al miglio, cominciano a scaramucciar talmentè, che essendo de' valenti, non solamente si cauano più pene, ma del sangue assai: innanzi che finiscano la battaglia, la quale ordinariamente dura, fin che l'vn fugga vinto dall'altro. La onde, non pure il patrone del vincitore guadagna la scommessa picciola, o grande, ma oltra l'allegrezza, e l'honor che ne consegne, volendolo vendere, trouerà i dieci, i quindici, i vinti, e più scudi: e massime s'egli sarà stato vincitore altre volte.

Di vna burla fatta al buon Gaudio. G I O. B A T. Voglioui narrare ancora io la eccellentia d'alcuni vccellatori che piglia questi vccelli col quagliotolo di esso, & a gara di ogni valente quaglia come pochi di sono occorse al mio Predetto: Che hauendo il nostro gentil Gauaccio tese le paratelle nel lino del mio Falla pane da Oriente, per pigliare vn superbo quagliotto con la cantarella, il detto mio seruitore nascosamente tese anch'egli dall'altra parte le sue a canto di vna solta onicciata, onde cominciando a sonare benissimo il quagliatolo, & la quaglia non mancando a cantare ottimamente, il buon quagliotto si fermò per vn poco in mezzo del campo, rispondendo però gagliardamente all'vna, & all'altra parte: Ma piacendoli finalmente più la voce finta, che la naturale, abbandonò la quaglia, & si pose a pederare verso del sonatore, & così fu preso. Onde accorgendosi il buon Gauaccio di questa burla, se ne tenne talmente ingiuriato, che stette quattro di innanzi che osasse comparir trà noi.

C O R. Non solamente io mi marauiglio della eccellentia di questo nostro vccellatore, ma più mi stupisco della patientia, che hebbe questo benigno gentil'huomo, non hauendo subito tratto di stizza in terra la gabbiuola, & pestata co i piedi minutamente con la quaglia insieme.

G I O. B A T. Io potrei parlarui ancora di alcuni nostri gentilhuomini, che pigliano innanzi giorno di questi sciocchi vccelli, contrafacendo la voce della quaglia, benissimo con la bocca loro, nondimeno ho pensato di dirui vn nuouo modo, che fa vn nostro cittadino nella Villa di Chiari; il quale piglia quante quaglie si trouano in ogni campo di miglio non vna volta con vn quagliotto

gliotto acconcio per questo effetto: La qual cosa è tanto più marauigliosa, quanto che con la quaglia cantatrice si pigliano solamente i maschi di vno in vno, & con questo (cantando bene) non pure si pigliano tanto le femine quãto i maschi: ma ancora se fossero cento insieme (& più assai) non scampa quagliotto, o quaglia.

COR. Mi farà carissimo se mi direte la via che si tiene a pigliar questi vcelli & da che tempo si può far questa cosa.

GIO. BAT. Il tempo proprio di pigliarne in quantità, è, quando cominciano a mettersi insieme il mese d'Agosto, per andar di notte in Africa mentre che la Luna presta loro il lume, & quiui dimorare sino al ritorno della Primavera: come la natura loro ricerca di fuggir sempre gli estremi caldi, & gran freddi. Hauendo adunque vn quagliotto che sia stato in gabbia all'oscuro dal principio d'Aprile per tutto Luglio, sia portato due, o tre hore auanti giorno nel mezo d'un campo di miglio; perche cantando bene, non solamente verranno appresso lui quante quaglie vi faranno; ma anco tutte quelle, che l'udiranno ne i prati, o ne gli altri migli: Onde leuatolo dapoi che sarà venuto giorno come non vi sarà rugiada, siaui accommodata da vn capo la piombina mappata, e tirar poi le sonagliette di mano in mano dall'altro capo sino alla detta rete, & a questo modo si piglieranno quante quaglie, & quagliotti vi faran venuti.

COR. Per quanto tempo si può far questo giuoco?

GIO. BAT. Ordinariamente quegli vcelli, che si partono da questi paesi, cominciano (come ho detto) al primo lume della Luna di Agosto, & in quindici, o venti notti nõ restano in queste cõtrade, eccetto quelle quaglie, che couano, ouero che hanno i figliuoli che nõ possono volare, ouero che sono troppo grasse, & queste forti sono solamẽte, ch'alla Primavera si trouano in q̃ste parti.

COR. Dunque a questo modo venirebbono a far due volte figliuoli in questi paesi?

GIO. BAT. Non solamente (per l'ordinario) fanno due volte, & i primi nati medesimamente fanno gli oui all'Agosto, o che hanno scosso, ma ancora vi sono non pochi vcellatori che vogliono, che le medesime couino due altre fiare, mentre che dimorano nell'Africa: percioche si vede, che quantunque siano pigliate a milioni con diuersi modi nel passare il mare due volte all'anno (cioè nello andare, & nel ritornare) non meno ne ritornano alla Primavera infinite schiere.

COR. Quanti oui può fare ogni volta vna quaglia?

GIO. BAT. Si dice che ammazzando vna quaglia nel mese di Maggio sul nido, si perdono più di cento vcelli, percioche vedendo che ordinariamente ogni quaglia fa la prima volta non meno di sedici oui (computando l'vna con l'altra) & che le femine che nascono da questi, ne fanno almeno dieci all'Agosto per ciascuna aggiugnendoui anco che la madre non fa manco la seconda volta di dodici, è da creder che passino più di cento, sin cento dieci.

COR. Che modo si offerua nel tener al buio questi quagliotti.

GIO. BAT. Essendo prima nelle gabbiole, si pongono in vna cassa che sia priua di aere innãzi che comincino a cantare; & accioche possano beccar miglio, che hanno nelle gabbiole, vi si mette nella cassa aperta la lucerna per vn'hora la mattina (essendo però bẽ chiuse le finestre, e ogni altra cosa che potesse

resse render'aere) e per vn'altra la sera. Tenendone tre, o quattro a questo modo, a fine che se vno, o dui non cantassero bene, e fusse almen'vno che nō mancasse. Ma quanto più saranno che cantino al modo detto, tanto si potrà far l'istesso officio ne gl'altri migli: Et a questo modo si caccierà più volte al giorno in dui, & tre, & più campi, secondo il numero de'quagliotti, che saranno a proposito. Auuertendo però quando si leuano questi vccelli dal buio nō portarli all'aere subito, perche patirebbono, ma bisogna per tre, o quattro giorni crescerglielo di mano in mano.

Del pigliare le quaglie con la strusa.

Voglioui raccontar'ancora la quantità delle quaglie che piglio con la strusa, dalla quale (per esser nelle più grandi che siano tra noi) poche sono che scappino. Et perche le mie caualle sono atte per mantenersi a sì gran fatica (& specialmente quando la rete è bagnata dalla rugiada) quasi sempre cominciano a tirarla per li prati, & per le stoppie dopò ch'è spartito il sole; non cessando fin che sono passate due, & tre hore di notte, per esser quelle proprie per vccellare con sì fatte reti. Et pur che ne trouiamo, poche volte veniamo a casa senza le vinti, quaranta; & sessanta quaglie. Et però non è marauiglia se io ne ingabbio le tante centinara, oltra le grasse che mando a gli amici, o che mangiamo più volte a tauola.

COR N. Mi piace più l'vccellare con questa rete, che con la piombina: perche si vccella per lo fresco, & con quella per lo caldo.

Del pigliare le quaglie col'apiombina.

GIO. BAT. Con la piombina quasi sempre si danneggiano i migli, ma chi hà discrezione nel tenderla, & nel sonagliare, & particolarmente ne imigli grandi, & folti è assai manco il danno, che'l piacere, & vtile che si prende. Non è forse spasso grande, quando dopò desinare ci partiamo di casa con feruitori, & più contadini con quella rete in spalla, & le sonaglie in mano: perorando seco molte cose da mangiare, & da bere molto bene, drizzando hora in vna contrada; & hora in vn'altra per cacciare ne i migli, o panichi? Et mentre ch'ella si accomoda da vn capo a cacciare dall'altro con lunghe sonagliere, guarnite di buoni sonagli, & conseguentemente il sentire di continuo da più persone separate, & non molto lontane dalle sonagliere diuersè parole a guisa di filistocche. Cantando per modo di bagordo: accioche vèdo esser quaglie i tanti sonagli, & strepiti che fanno tali genti, vadino pian piano, & con timore fin che giungono sotto alla detta rete. Onde per spauentarle, all'hora tutti si pōgono a far maggior rumori, & strepiti, accioche quante si trouano sotto, s'infacchino maggiormente dentro.

Che diremo poi, quando si hà cacciato in più campi, tre, & quattro hore, sotto all'ardentissimo Sole, & che questa gente, per la gran sete, & fame si pone sotto a qualche ombra a mangiare, & bere saporitamente? Che per certo non è huomo così malinconico, & debole di stomaco, che non douesse hauergli inuidia, & massimamente quādo si leuano al collo quei fiaschi di vino, beuendo a gara più volte, con grandissima satisfattione loro.

COR N. Quantunque questi dui essercitij siano non poco faticosi, nondimeno considerando quanto sono diletteuoli, & vtili, sono meriteuolmente degni d'esser lodati coloro, che gli apprezzano.

Dell'vccellare col'sparauero.

GIO. BAT. Sappiate poi, che innanzi sia mezzo Agosto, cominciaremo a vccellare con gli sparauieri continuando sin'a San Martino. Il quale spesso è de maggiori che possa apprezzar'il Gentil'huomo. Perche in tutto que-

questo tempo (pur che non piovua, o fossi vento) sempre ci trouiamo insieme con più sparauieri buoni, & valenti cani all'hora di vespro, o di nona anco secondo i tempi, & hora in queste contrade vccellando, & hora in quelle altre; stando insieme più che possiamo, auenga che molte fiate si trouiam separati, & alle volte assai lontani l'vno dall'altro; si per lo portar d'vn sparauiero la presa altroue, come ancora perche gittandone vn dietro ad vna valente quaglia, & non potendola pigliare, si porrà sopra vn arbore; stādoui poi qualche volta vna, & più hore innanzi ch'egli voglia consentire al lungo chiamare col pasto in mano, o quando non vuol venire, che si conuiene sedere, o dormire fin che li vien fame. Ma peggio è quando ha perso qualche quaglia, & non si pone in terra, ma vola sopra vn'altro arbore per pascersi a sua voglia: Oltra se lo vogliamo innanzi che si pasca, ci conuiene subito rampicare di ramo in ramo, & più volte con pericolo della vita; senza che assai fiate, come ce gli auiciniamo, fugge sopra d'vn'altro, & alle volte di lontano. Cosa in vero quando è trouato da scaricarli adosso delle balestre, o archibusi. nò che trarli de' sassi. Oltra che posso dire, come più fiate siamo smontati per torre vno sparauiero in pugno, che sarà fermato in terra dopò il getto senza presa, & per capriccio solamente, fuggirà all'arbore, o di lontano, Ouero, essendo posto in terra con la quaglia in piedi, & correndoli il cane adosso per abboccarlo, lo lascerà, & se ne volerà altroue. Ma tutto è niente a quei giorni sfortunati, che non pur vno, o dui sparauieri ci foreranno per cagion dell'ecceffiuo caldo, o del mutarsi il tempo, ma se fussero cento, & sempre in più contrade, faranno; Et pur che li trouiamo innanzi sera, ci pare hauere fatto assai. Ma alle volte non ci vale correr lor dietro lungamente, che ci cōuiene lasciarli, & venire a casa coi caualli stanchi, & noi stroppiati insieme. Onde se vogliamo rihauerli, ci bisogna leuar per tēpo il di seguēte, & cercarli fin che vediamo il fine. Come occorse l'anno passato la Vigilia della Natiuità di nostra Donna a noi nel Borgo di Poncarale, appresso il colle di Castenedolo; che essendo forati otto sparauieri la mattina seguēte, ciascuno ritrouò il suo, eccetto il buon Gauaccio; onde per esser maggior volatore de' gli altri, credestimo, ch'egli fusse volato fin'al mondo nouo.

CORR. N. Voi primamēte hauete detto, che questo piacere è vn de' maggiori, che possa hauer' il Gentil'huomo, nondimeno sin'hora hauete narrato solamente stenti, e trauagli che patite voi strozzeri. Laonde si potrebbe dire, che beati sareste, se altro tanto patiste si volentiera per l'amor di Dio?

GIO. BAT. Ditemi vi prego, hauete voi veduto in questo mondo contentezza alcuna senza affanno, o tormento? Come cel mostrano i pazzi innamorati, i fascinati cortigiani, gli auidi mercanti, & gl'infelici soldati con altri infiniti huomini che tutto si espongono alle tante miserie della loro vita: & nondimeno ciò che patiscono, pare loro poco conciosia che son intenti a conseguiri i suoi disegni; iquali, per esser quasi sempre contra l'honor di Dio, il più delle volte li van falliti. Voglio inferire, che se ben questa professione non è delle sante, però è delle più gentili, & delle più honeste che conuengano ad ogni ben creato huomo. E ben vero, che non si debbe mai danneggiare il prossimo, & chi altramente farà (non satisfacēdo compiutamente) li cōterrà rendere strettissimo conto al tribunale del grande Iddio. Hò voluto dir questo, percioche ci sono molti di così poca cōscientia, che per pigliar vna qua-

quaglia veduto volar in vn miglio grande, maturo, & fortissimo, non hauera-
no rispetto entrarui co i caualli, & danneggiarlo talmente, che forie non satis-
farebbono con vn paio, & dui di scudi. Io sò che questo essercitio è molto fati-
coso, & soggetto di assai patientia, di spesa grande, & di poca vtilità, & anco
che saremmo beati, se altro tanto patissimo per amor di nostro Signore Iddio;
nondimeno se fusse guasta la gran dolcezza, che si troua in questa professione,
son certo che molti lasciarebbono i loro piaceri, per donare a questo.

*Come de-
ue esser
vn valē-
te spara-
uiero.*

Chi potrebbe mai credere, o conoscere qual contento sia lo hauere vn bello
sparauiero, il quale si valente nel vol, aregagliardo nel pigliare, pratico nel rac-
cociare, piaceuole nel ritornare, & sempre quieto nel beccare, & nell'incapel-
lare? Et l'hauer vn cane, che sia bello, obediēte, di perfetta osina, & non spa-
uienti mai l'uccello del patrone. Senza che egli è cosa molto cara l'hauer vn
bel cauallo, il quale vada bene, eche sia animoso a i larghi foili, alle alte acque,
& anco gagliardo al trauerfar campi, lame, cespugli, fiumi, & altre ripe, & nò
meno che sia ammaestrato nel fermarsi fin che'l patrone hà ritolto lo spara-
uiero in pugno con la presa in piede, e poi rimontato in sella. Quelli che vera-
mente hanno queste tre cose, non è quaglia che non trouino, & trouata che
non piglino.

Poi non è gran contento nel gittare lo sparauiero dietro alla quaglia, &
pigliarla tallhor poco da lunge, o appresso; hauendo fatto però, per fuggire
più scambietti, & giriuolti? I quali arti, oltra che sono di gran trastullo, sono
anco occasione di conoscere le prodezze d'ogni valente uccello. Senza che egli
è cosa di gran piacere, quando il cane fa leuar vna quaglia valentissima, la qua-
le per vn pezzo si fa volar dietro lo sparauiero con quanta possanza ha innan-
zi, che la piglia, & pigliatala si pone in terra, fermandosi fin che'l patrone vā
per ritorlo in pugno.

COR. Si come mi raccontaste prima solamente casi tristi, & disperati;
hora per contrario mi hauete chiaramente mostrato, che questa professione è
piena di trastulli dolcissimi, & lietissimi.

*Della
caccia
delle le-
pre.*

G I O. B A T. Dopo questo honorato essercitio cominciamo a far correr
le lepri sin'al Carnouale. Che per certo, non vi è poi il maggior piacer di que-
sto, & massimamente quando trouiamo delle più aitranti, le quali ci fanno sē-
pre conoscere quali sono i più valenti cani.

*Lo de del
la cac-
cia de i
sagliusi.*

COR. Chiaro è che questo essercitio è di grande spasso, & più lungo, &
più libero, & di minore assai spesa, che non è l'uccellare con lo sparauiero
astore, & falcone. Et questo dico, perche da dieci anni in là, il più del tem-
po io son' andato per monti, per colli, per piaggie, per selue, & per valli, ho-
ra con varioli, & sagliusi, & hora con archibugi, o con balestre. Vci sapere,
che in Piodemonte non si caccia con leuriieri, se non malamente. Et benche
sia più faticosa la caccia de' monti, che questa delle campagne, tuttauia quel
sentir risonar le voci di quei cani nelle valli, o d'intorno alle colline o monta-
gne, quando han ritrouato di mattina per tempo la lepre, cauriolo, o ceruo,
o altro animale; è certamente tanto dolce armonia, che non sò qual musica
sia più naturale, ne più soaue. Oltra che fermandosi nascosamente doue la le-
pre è lenata, è soggetto diletteuole nel vederla cacciare da i campi per le vie
aspre, per sentieri erti, & per calli stretti sù, & giù, o attorno a i monti, o colli,
& ritornare più, & più volte sempre ne l'istesso luogo; pensandosi pur di sal-
uarsi.

giarsi. Ma vedendo la meschinella essere di continuo seguitata da quelli, con l'udir le loro voci sempre appresso di se; finalmente è forza ch'ella di stachezza si lasci prendere, o s'infacchi nelli reti tese.

Che diremo poi di quei valentissimi cacciatori, i quali per voler pigliare *il gran valore d'alcuni cacciatori di monticelli, e ualli.* cerni caurioli, stambucchi, daine, volpi, lupi, orsi, & ciaghiali passano per aspre selue, per alpestri deserti, per pericolosi monti, per rinouati poggi, per inhabitabili cauerne, per oscure spelonche, per concaue tombe, per alberghi di romiti, & sempre con gamba gagliarda, con cuore allegro, & con animo deliberatissimo per scontrare, & combattere con ogni fera crudelissima, & con ogni huomo seluatico, & anco quando trouassero qual si voglia gigante potentissimo.

G I O. B A T. Non è dubbio, che ne i monti, & colli, & valli, & boschi si veggono cose assai di gran contento, & particolarmente quando si odono risonare quattrò cani di voci concordanti; nientedimeno a me gradisce più la nostra per esser sempre di minor fatica, di manco pericolo, e che ci presta più cose di maggior vaghezza; perciocche quella pasce solamente l'orecchia, & la nostra l'occhio, che maggiormente importa. E ben vero, che potete cacciare d'ogni tempo, & senza caualli, ma hauete i pericoli del precipitare, & i lupi, che vi mangiano assai volte i cani.

C O R N. Poiche voi commendate la vostra caccia, desidero che mi diciate l'ordine che voi tenete, quando siete per andarui.

G I O. B A T. Primamente si comincia a sonare il nostro gran corno in *Le cose che occorrono nella caccia del piano.* piazza, inuitando tutti, infino quei di Poncarale, non cessando fin che non sono giunti tutti quelli, che vogliono venire di mano in mano con cani, leuriere, stinieri, e fagliusi. Che se voi sentiste l'urlare, il baiare, & il calpestare di quei tanti cani, per cagion del lungo sonare, & rimbombare del risonante corno, voi direste, che s'assomigliano al furore, & atti feroci de gli animosi caualli di gente armata, quando al grandissimo strepito di trombe, di tamburi, di archibugi, & di artiglierie, sono eccitati all'entrare nella crudel battaglia. Et giunti che son i cittadini, seruitori, & contadini che venir vi vogliono, allhora di brigata c'inuiamo con tutti i cani, hora da vna via, & hora da vn'altra. Ma però, il più delle volte, ci drizziamo verso le campagne di Montirone, di Ghedi, di Castenedolo, & d'altre in contorno: Et allhora è bel vedere quell'ordinanza nell'andare a rastello co i cani a lato, & con altri che corrono quà, & là, fin che hanno scoperto qualche lepre. La onde, tantosto che è veduta, si lascia parte de' leuriere, & quindi si vede il bel correre per la campagna. Che se per auuentura ella è delle più gagliarde, sappiate, che correrà più migli innanzi, che da quelli sia morta o presa. Et da qui si conosce quai cani siano stari più veloci, & quali huomini di più gagliarda gamba. Non è poi spasso grande, quando occorre, che correndo più cani dietro prima ad vna, & che se ne lieua vn'altra, & dappoi vn'altra, & più, & che lasciando la prima, si riuolgono all'altre, & separandosi, si pongono a seguirle tutte, & non abbandonarle mai, infino che le hanno prese, & ammazzate. Oltra ch'è bel vedere quando vna lepre hà corso vn pezzo, & che vedendosi prossimar i cani (come si dice) alla coda, ella astutamente riuolge il correre, pensandosi pur di fuggire, o di saluarsi; onde correndo quelli furiosamente, di assai la trappassano, & innanzi che si riuolgano, halli tolto gran vantaggio. Vero è, che queste

vezzose lepri benche si seruono di questo bel trattato, nondimeno, alle volte sono morte da i cani, che le seguitano più adietro, & anco spesse fiate da quei primi più valenti; da i quali, dopò il lungo traggiuere, & scaramucciare dall'vna, & l'altra parte, finalmente sono ammazzate.

De gli
eccellenti
cacciatori
della
campagna.

Che diremo poi di quei robustissimi cacciatori, i quali corrono come fanno i caualli senza stancarsi mai? Oltra che ne conosco di tal natura, che se cacciassero ogni giorno dalla mattina sino alla sera, mai non si stancarebbono. E più dico d'alcuni altri, che non solamente hanno gran pratica di conoscer doue è stata la lepore di fresco, & seguitare di mano in mano le sue pedate infino che l'hanno trouata a caualliero; ma più, che hanno così acuto occhio, che la scopriranno di lontano, vedendole solamente tanta cima dell'orecchia, quanto è l'ungia d'un dito, ouero vn pocolino del suo fiato, con dire poi sicuramente caualliero.

COR. Hora che voi dite delle cose stupende, che opira la natura, credete voi che tutte le lepri siano femine. & maschi, come generalmente è tenuto?

Della
natura
diuersa
delle
lepri.

GIO. BAT. Per quello, che più volte hò vditto dire da' valenti cacciatori, dicono, che vi sono maschi chiamati tiri, i quali quanto più sono vecchi, tanto più puzzano nel mangiarli quasi come carne di becco. E ben vero, che vi sono delle femine, che hanno i testicoli di dentro; ma però non possono generare.

COR. Mi piace, che mi habbiate fatto chiaro della singolar natura di questi animali.

Dir' ve
cellar co
la ciuet
sa.

GIO. BAT. Seguendo pure come dispensiamo il tempo di mese in mese, dico, che pigliamo ancora gran diletto nell'vccellare con la ciuetta. Et quantunque questo essercitio sia tenuto da molti per spasso puerile; nondimeno è di tanta dolcezza, che spesse volte sforza i Principi a prezzarlo & gustarlo con grandissimo contento.

Chi non prenderebbe gran piacere, vedendo vn così difforme vccelletto posto sopra la ferletta in luogo di allegre verdure, di vaghi fiori, di belli arbuscelli, & di soaue aere? Il quale per esser ombroso, e fresco ancora, ameno, & diletteuole da godere con allegria la mattina per tempo sin a terza, & specialmente, quando si troua pieno di vari vccelletti, che cantano, & garulano con diuersi voci. Letitia veramente grande da passare, & ricreare ogni delicatissimo intelletto.

Pbi qual piacere si può agguagliar a quello, quando si veggono i tanti diuersi vccellini, lasciar di mano in mano i fronduti arbori, abbandonar i cari nidi, & cessar da i loro amorosi canti, solamente per voler mirare, & considerare vn così stupendo vccelletto non mai veduto da loro? poi che non compare fin che egli sono riposati la sera sopra i ramuscelli, o ne gli accomodati nidi.

Parimente, quale spasso maggiore si può gustare, che veder quelli vccellini volare con tanta ammiratione intorno alla ciuetta. La quale continuamente cinguettando con difforni atti, li tiene a bada, saltando hora sù la ferletta, & hora saltando giù; hora alzandosi diritta con la testa, & hora abbassandosi, & hora facendosi lunga, & hora facendosi curta: & hora volgendosi verso quelli, & hora verso questi altri. La onde, come stupefatti tutti della marauigliosa sua statura, & de' tanti diuersi effetti, ch'ella fa lor vedere; finalmente per meglio fruire quegli scherzi, & gabbi ciuereschi, si pongono con la lor simplicità sopra

sopra le bacchettine intuschiate, che sono poste intorno a lei. Onde i poverini sentendo imbrattarsi i piedi nel vischio, & volendosi leuar furori, & non potendo, subito si pongono a tirare hor questo hor quell'altro. Ma vedendo che quanto più si sforzano per liberarne vno tanto più vi ficcano l'altro, & gli sfortunati giungendo mal'a male (pensando pur di aiutarli) vi mettono anco le alette; di maniera, che perdono ancor quelle, non solamente restano in tutto prigionii, ma assai volte, ne anche possono mouer il capo, per hauer attaccato il loro collo al vischio.

COR. Hò ancora io conosciuto questo modo di vcellare, ma tutto al contrario di quello che dite voi: Percioche tanta era la compassione, che haueua a quei purissimi vcellini, che finalmente mi risolsi d'abbandonarlo.

Chi non dourebbe attristarsi, vedendo questi simplicissimi animalletti così allacciati, & presi con inganno a loro tanto ammirabile? Similitudine certamente proportionata a noi medesimi, come ben vediamo di continuo, che'l Demonio crudelissimo nemico nostro non cessa mai di ingannarci con infinite trappole della carne, & del mondo: onde inuischiati che siamo, trabocchiamo subito nella prigione dell'eterna morte.

G. I. O. B. A. T. Si potrebbe non meno filosofare assai intorno a più altre cose, che tutto di vediamo, conosciamo, & praticiamo; ma perche siamo qui per seguire i discorsi cominciati: è bene che parliamo del pigliare i tordi con le reti, con la ciuetta, & col zuffolo il Settembre, & parte l'Ottobre. Spasso veramente vtile, & di gran contento, poiche non ci apporta spesa de' cani, di canali, nè di vcelli da volare, e ci dona vcelletti, che di sanità sono migliori de' gli altri.

Non è gran piacere, vñdo vn bell'arbore, com'è il mio di noce, ilquale sia fior de' gli altri in mezzo d'vn filo d'arbuscelli, & fatto piano in cima, hauendo troneati talmente i rami, che para incoroneto d'vna corona tonda, & larga circa dieci braccia: essendoti posto sopra quattro, o cinque pertichette lunghe, ficcate ne i buchi del canterolo inchiodato prima; o legato dritto, & caricate di bacchettine fornite di vischio, di acqua, & concie con tal modo nelle tacche, o tagli, che come a per a sono tocche da quelli vcelli, cadano attaccati a quelle giù per le foglie della corona gridando sempre fin che son in terra? Ma vi vuole ancor vna rete alta, & lunga vnticinque, o trenta cauezzi, tirata per dritto a canto di quelli arbuscelli & arbore; alquale sia sotto vna ciuetta sopra la fersa con tre, o quattro tordi nelle gabbie intorno a lei; iquali cantino ogni volta ch'ella si muoue, per lo qual cantare, & sonare del zuffolo, i tordi che volano per aere, si abbassano per appoggiarsi sopra le dette bacchettine, e dare nella rete, che balordamente veggono.

COR. Per vn giorno vidi questo gioco da i nobili dui fratelli Porcelaghi a Roncadelle, ilquale non hà pari in questo paese. Percioche vi sono dui bellissimi & grandi arbori (cioè vna quercia, & vna noce) lontani l'vn dall'altro cauezzi vnticinque, accompagnati col filo d'vna lunga onizzata non molto alta. Onde, essendoui tirate due reti lunghe innanzi giorno da i seruitori, & poste in cima de' gli arbori le pertichette fornite di bacchettine inuischiate ne i buchi de' canteruoli, & sotto due ciuette con più tordi ingabbiati, non essendo ancora comparso il Sole, Messer Hieronimo cominciò a sonare talmente il zuffolo, che per tre hore, & più mai non cessò; andando hor quà, hor là con

variare.

variare le voci, affomigliando hora i tordi, hora i merli.

Ch'è poi a veder più persone ad occuparsi in così deliziosi spassi, come facciamo noi: conciosia che, chi attendeua a tirar la filagna dell'vna ciuetta, & chi a tirar quella dell'altra. Chi amazzaua i tordi, che si ficcaua nelle reti, & chi leuaua fuori morti. Chi seguittaua i tanti inuischianti che cadeuano da gli arbori, & chi cercaua quei che si nascondeuano ne gli onizzi. Chi distaccaua le bacchettine da i piedi, o d'altro luogo del corpo, chi le nettava, & rimetteua in cima de gli arbori. Et finalmente, chi faceua vna cosa, & chi n'faceua vn'altra: correndo massimamente dietro a quelli ch'erano caduti, & che tuttauia gridauano fra i rami, cadendo così inuischianti, hora da vn lato, & hora in vn'altro, hora sopra le spalle, & hora sopra la testa: hora in vn luogo, e hora in vn'altro. Di maniera che chi considerasse il continuo suono del zuffolo, & i diuersissimi effetti de' tordi, & v. cellatori, conoscerebbe che non è ricetta pari a questa, per sanare per qual si voglia humore. Basta che questo Gentil huomo n'è piglio sessantadui. Et marauigliandomi di tanta presaglia, mi disse hauerne preso il giorno auanti ducento vintisei.

G I O. B A T. Ancora fra gli altri modi, che si vñano per pigliare questi vccelli, in vero non è da biasimare quello che i Bergamaschi chiamano toc-colo; Iquali, accomodandosi in sito eleuato conciano vn capannetto di frasche tanto grande, quanto vi possa nasconderci l'vccellatore; hauendo però vn buco in cima, accioche possa gittar fuori (quando li pare) vn lodro di penna legato con vn braccio di spago in cima d'vn bastoncello. Al quale capannetto non pongono appresso arbor verde, eccetto che da ponente vna folta onizzata, o altri arbuscelli; tirandoli a canto vna rete, & uerso al capannetto, & ponendoui lontano più rami secchi, & alti non più d'huomo. Et anco fra quelli, & il capannetto mettono vna ciuetta, & tordi al modo detto. Et tantosto che'l sonare è accomodato dentro, tutto a un tempo chiama i tordi col zuffolo, tirando la filagna della ciuetta, per far cantar i tordi detti ingabbiati accioche si abbassino quei che uolano per l'aere; Iquali, posti che sono sopra quei rami secchi per meglio mirare la ciuetta, porgendo fuor il lodro con prestezza, & crollando o con impeto (stimando essi sia un'uccello di rapina) subito uolano uerso gli arbuscelli uerdi, pensando sempre di saluarsi in quelli, e cadono nella rete. Et come son leuati fuori morti, l'vccellatore ritorna a far il medesimo fin ch'egli n'è fa morire di mattina in quantità. Giuoco in uero da lodare, per farsi senza uischio, & con poche persone.

C O R N. Benche questi dui modi siano per poco tempo di gran trastullo, & da far morire tordi assaiissimi: nondimeno è meglio pigliarli con le reticelle cacciandoli pian piano per le siepi, & per le uigne, o più tosto con le reti lunghe quando passano per le costere; percioche all'ora sono più grassi, & più delicati che non sono quegli altri, che si pigliano col zuffolo, i quali uengono di lontano per piacersi in questo paese di uue, di oliue, di genebri, & di hederè, finche ritornano innanzi Pasqua in quei medesimi luoghi, doue si pascono mentre che dura il gran caldo.

G I O. B A T. Dopò questi spassi, per molti gioni, pigliamo ancora delle cerlode, & torrone alle campagne con le pareti, e vccelli che frà di quelle giuocano legati. Giuoco certamente diletteuole, senza fatica, senza spesa, & di qualche utilità, che si può far solo; stando nel capannetto ascoso per tirar la
cor-

Del pi-
gliare le
cerlode
con le pa-
rete.

corda, accioche le dette reti coprano in vn subito tutte quelle cerlude, e tortorelle che vi sono volate per giuocar con le prime legate.

Similmente al tempo del ghiaccio pigliamo con le reti grandi delle Anitre, Del pigliare di Arde, Guarelle, & altri uccelli acquatici, & in quantità. Vero è, che pigliamo uersi uccelli nel de' rabbiosissimi freddi: percioche si fa questo più di notte, che di giorno.

CO R. Mai non mi piacquerò questi essercitij, perche non mi paiono per le persone gentili, non che per Signori, o Principi.

GIO. BAT. Se'l non fosse per entrar' in qualche lunga disputa, io vi mostrarei, ch'egli è cosa da gentil'huomo, da Signore, & da ogni Principe a non far vita molle, nè delicata, ne vi addurrei se con grandi personaggi, & grandissimi Principi, che sono stati, & che son' ancora, i quali hanno sempre fatto professione di donarsi a i maggior discomodi dell' uccellare, & della caccia, che trouar si possono; Ma perche l'intento nostro è, che ragioniamo de' piaceri della Villa però faremo fin a questo.

Per vno di grandi spassi che trouar si possa intorno all' uccellare, non vi è il maggiore, che veder il marauiglioso Dugo, posto sopra vn'altra, ferla intorniatà di stazzoni a guisa di steccato, forniti di bacchette inuisciate lunghe vn palmo, & mezzo l'vna. Et medesimamente postoui vn'altra ferla simile all'incanto, ma lontana vn tiro d'arco, intorniatà parimente di stazzoni, & bacchette, come l'altra. Mirandolo poi nel far quei sì stupendi, & difformosissimi atti naturalis: per li quali vna infinità d' uccelli vengono di lontano per vederla così mostruoso. De' quali, alcuni si mostrano di volarli adosso, come sono astori, pogliane, nibbi, corui, & altri grossi uccelli, che li volano attorno gridando fortemente tutti (secondo le lor voci) per l'aere, & tal'hora in tanta quantità, che paiono vn gran nuuolo, che copra il Sole: I quali calandosi alle uolte tutti in vno istesso tempo, passalisceno per spauentarlo. Et egli diffendendosi non solamente non si sgomenta in parte alcuna, ma si pone audacemente a giostrar cō loro; saltando hora in terra, & hora ritornando sopra la ferla. Hora facendosi lungo il doppio, & hora abbassandosi col petto a i piedi. Hora vogliendosi verso di quelli, & hora girandosi contra di quegli altri. Senza che alle volte si lieua animosamente a gran volo, & sbarragliandoli tutti passa per forza per mezzo loro, & vola sopra all'altra ferla. Et egli no tutti insieme seguitandolo con gridi grandissimi, che per verità non sò se si possa veder mai il maggior stuolo, o battaglia di questa: & massimamente quando si accordano a guerreggiare con seco, che pare adhora adhora l'habbiano da stracciare in mille pezzi, & nō dimeno si uede, che mai non li fanno male alcuno: anzi, conoscendo egli che hāno a caro; ch'egli scherzi, & giochi nel farli delle burle con difformità non cessa di tenerli in festa. E tanto durano cotali baruffe, e gabbi, che finalmente come stanchi; si pōgono di man in mano sopra le bacchette vischiate per mirar maggiormēte i suoi mostruosi effetti. Et all'hora comincia la lor tragedia: conciosia che si vede, hor questo, hor quello in terra: il che volendo poi volare, fuggire, & non potendo per esser intricati nelle bacchettine vischiate, chi fugge pedonando, & zoppicando, & chi co i gridi vā rotando, pensandosi pure di scampare la morte. Ma i poveri sgratiati sono seguiti da gli uccellatori, percotendo questo, & quello con bacchette & bastoni. La onde quanto più ne battono, & stropicciano, tanto più ne vanno cadendo; di maniera, che alle volte sono tanti, che con diuersi modi, fuggono per terra; che douendo cesser

Dell' uccellare
col Dugo
et ferla
marauigliosa.

Dei uari
effetti
de' gli
uccelli
invischiati.

dietro a tutti, non pure gli vccellatori sudano da douero, ma si stancano etian-
dio di tal sorte, col sonerchio ridere appresso, che si gittano per terra, lasciando-
li fuggire, ma nò molto lontano. Il perche, è poi forza che gli amazzino di ma-
no in mano dando loro con le bacchette, & bastoni sù la testa, o scauezzandoli
le gambe; perche altramente nò si lasciarebbono pigliare per lo difenderci col
becco, con le griffe, & col molto gridar, che fanno secondo la lor natura. Cer-
tamente si assomigliano a tanti Scocchi, pirati ferocissimi, che non stimano la
lor vita: i quali s'indrizzano a fuggire per monti, per rupi, per bricchi, per de-
serti, per selue, & per cauerne, quando dalla potente armata de' nostri Illu-
striss. Signori sono con grandissimo impeto perseguitati, & assai volte presi, &
posti al grandissimo giogo della catena.

Sappiate, che quando i vccellai col Dugo di mio cognato Vggiero a que-
st' Ottobre passato, ne pigliamo a Carpenedolo dui gran sacchi.

*Della
buona
mercan-
tia del
Gauaccio*

Onde hauendoli fatti portare in piazza il nostro da benissimo Gauaccio, so-
nato primamente il corno per vn pochetto, fece fare la grida, che chi ne vole-
ua, si facesse auanti, ch'egli haurebbe tolto all'incontro tanti oui freschi. La
onde beate quelle donne, che più tosto correuano a portarne in quantità per
barattargli in questi sì fatti vccelli, i quali secondo la grossezza, & bontà, con
certi stupendissimi prologhi, gli stimaua a quattro, a dieci, & vinti oui l'vno. Et
le dette buone donne, li pigliauano pure a quel prezzo istesso, andadosene poi
allegramente a casa. Io vi giuro che questo astutissimo gentilhuomo seppe tal-
mente lodare questa sua mercantia, che non solamente tutti noi scoppiuamo
di ridere: ma alla fine si trouò hauer barattato tutti gli vccelli in tanta somma
di oui, che a pena si poterono accomodare in dui sportoni. Et noi vedendo
questa tal monitione, disputando ciò che se ne douesse fare finilmente delibe-
rassimo di mandarli a i puerissimi luoghi de la Misericordia, & delle Conuer-
tite. Et così la mattina seguente se ne mandò vn sportone per luogo.

COR N. O quanto ben farebbe a i tanti humoristi, che conuersano tut-
to'l giorno, co i medici, che non pigliassero altra medicina, che questa: percio-
che non tanto li creparebbono quanti humori hauessero; ma guarirebbono
senza detrimento della borsa, & della loro vita.

Chi è quello così malinconico; che non rideffe di cuore, vedendo questo sì
mostruoso vccellaccio a scaramucciare con tãta diuersità di vccelli, sol per farsi
delle burle, & non mal'alcuno. Et chi è etianodio colui che non si sinacellasse
di ridere, vedendosi vn così difforme vccellone a vincere tanti vccelli senza
mai toccarli, & farli cader in terra, come prigionieri, o morti? Poi quai sono quel-
li, che non scoppiassero mirando questo piaceuolissimo Gauaccio, come vn sa-
gacissimo mercante a saper così ben lodare, & così ben barattar i tãti non buo-
ni vccelli, come se fussero stati quaglie, o pernici; ouero fagiani? Che ben si po-
trebbe pareggiarlo a frate Cipolla, che con tanta argutia seppe dispensar i falsi
carboni, per quelli di San Lorenzo.

*Delle
stupende
cose del-
lo smerli-
no.*

G I O. B A T. Si come vi ho detto de gli spassi, che si pigliano dal dugò ve-
cello non poco grande, & difformosissimo, così vogliani narrare dello smerli-
no, vccelletto picciolo, & polito; il quale è tanto più apprezzato. quanto che
sono marauigliose le prodezze, che opra col suo potente becco. Che quantun-
que le astutissime lodole, quasi non mai siano pigliate da altro vccello, non pe-
rò le vale il loro schermissi con prestissimi giuolini contra di questo: concio-
sia che

ta che col volare velocissimo, le giunge in vn subito, & scauezza il loro collo col proprio becco. Ma il più delle volte seguitarà la lodola tanto altamente in aere (che non vi è occhio humano, che la possa vedere;) ne mai l'abbandona, fin che non le hà tolta la vita. Ma quando si abbatte in vna cerloda, non solamente questa lo conduce assai più alto, ma discendendo al basso, se l'fa volar dietro per più miglia, & questo è il maggior contrario, che han questi così animosi vccelli: percioche queste cerlode (nel discendere) non ritornano mai doue sono leuate come fanno le lodole: ma fuggèdo di lontan, assai volte per lo troppo seguitarle si perdono, o nō si trouano se nō malamēte, per hauer troppo cuore nel seguitarle queste cerlode, e lodole con qual si voglia pericolo, o morte.

Veramente, che pochi mesi sono, che'l mio seguito vna lodola in casa d'vn pover'huomo in Montirone, & l'ammazzò essendo volata per saluarsi in vn bancale (che a caso si trouò aperto) sotto a certi strazzi: & la sua buona moglie, che l'haurebbe potuto pigliare, vedendoci ad vna finestra, che faceuano correr i cauali a tutta briglia per seguitarlo, venne subito di fuori gridando per chiamarci a questo marauiglioso caso. Oltra che egli ne seguì vn'altra l'anno passato, la quale (pensando pur di scampare la morte) volò in fondo d'vn pozzo in Bereguardo: & egli volando medesimamente dentro: tanto la tenne sopra l'acqua, che se non fuissim stati auisati subito da vna uilanello, & in vn tratto calato giù il mio ragazzo, ho per fermo, che più tosto si sarebbe annegato, che mai abbandonarla. Basta che hauendolo tirato suso co i due vccelli in mano egli diede la lodola a quella giouanetta, mezza morta di paura, & lo smerlino a me, il quale tutto rabbuffato, mostraua con più segni di essere arrabbiato, per non hauerla morta.

C O R. Considerando gli estremi effetti di questo vccelletto, lo possiamo assomigliare a i pazzi, a i furiosi, & a i disperati, per non stimar forte alcuna di pericolo, o di morte.

G I O. B A T. Anzi che lo possiamo assomigliare a gli strenui combattitori, i quali per far prigioni, o ammazzare li nemici, non si curano di porsi ad ogni pericolo di morte. Et medesimamente possiamo dire delle cerlode, e lodole le quali, per fuggire la terribilità di questo suo nemico, cadono molte fiate (come intenderete) in grandissimo pericolo della morte.

Non fù cosa molto marauigliosa da vdir quella, che vidde questo Gennaio M. Gio. Paolo Coradello sù la campagna di Castenedolo, incontrandosi in vn mercante di lino a cavallo; il quale fermandosi gli apri vna borsa grande di sotatto bianco con vna lodola dentro, dicendo poco innanzi hauerla aperta sotto al feltro, per tuor fuori vn'horiuolo per sapere, che hora fusse, la me schinella non potendosi saluare da vno smerlino, che gagliardamēte lo seguìtaua per la spatiosa campagna; approssimandosi a me, tutto ad un tempo mi uolò sotto, & si ficò nella borsa, che in quel subito ferrai, come vedete. La quale bêche potesse fuggire, atteso (che bel parlare sempre egli tenne la borsa aperta) non fuggiu, credo per la paura grandissima di non ritornare a quel così grande spauento di prima, ma più tosto si contentaua di stare nella borsa a discrezione di quell'huomo, che cadere vn'altra uolta nella crudeltà del suo nemico.

Parimente non fù stupendo caso quello, che occorse all'Illustrissimo Sign. Valerio Orsino (felice memoria) quando era Governator di Brescia, nella contrada di Buffalora, essendoui ancora il Conte Ortauiano, il Conte Vincislao

*Vn bel
trafful-
le, che oc-
corse al
Sig. Va-
lerio Or-
sino.*

Martinenghi, & il Magnifico M Ferrando Aueroldo Collaterale, con altri gentil'huomini pur assai? Che facendo uolare dui smerlini dietro ad vna lodola, la quale fuggendo a gran volo, s'incontrò in vn villano, ch'era a cauallò di basto, & in giupone: onde per saltarsi la pouerina, da quei nemici, che gli erano vicini, si ficcò frà il basto, e il braghetto, che'l villano non se ne accorse, il quale si fermò per vedere quei Signori correre fortemente co i caualli, e per li detti uccelli, che li girauano attorno, per hauer veduto, che la lodola s'era nascosa, ancor che non sapessero doue. Et giunti che furono; mirando ciascuno con diligentia da ogni lato, & sotto al cauallo; solo il detto Sign. Governatore la vidde ascosa ben sotto. Onde cauandola gentilmente con le mani, & gittandola in aere, accioche le volassero vn'altra uolta dietro i dui Smerlini; ella per la estrema paura, ritornò subito sotto al detto villano. Et egli ripigliandola, et andandoli vn'altra fiata, la gittò medesimamente in aere, & ella non meno abbassandosi, riuoltò all'istesso luogo. La onde vedendo il Magn. Collaterale, si mosse a compassione, & chiedendola primamente in dono a quel cortese Signore, la cauò, & la portò a casa per ponerla in gabbia come fece.

COR N. Io ho sentito raccontar questo caso dal detto Mag. Collaterale nella sala del ridutto di più virtuosi della città, che ordinariamente si trouano ogni giorno in casa del ben creato M. Theodosio Bergondio, doue all'hora ne erano non pochi. Et più disse, che quella lodola non cessaua di cantare, come non potesse sariarsi di ringratiarlo, per la vita, ch'ella riconosceua hauer per lui. Et per tanto possiamo credere ciò che hauete detto; percioche, non solamente s'è veduto entrare la lodola nelle finestre d'un camino, & fare il simile lo smerlino, con finire ambidue la vita in una caldaia di acqua bollente, & nel ardente fuoco; ma alle volte ancora cacciarsi in compagnia nelle ruote de i molini, de i folli, delle fucine; & ne i forni caldissimi, & iui abbruciarli subito.

Casistrazioni della lodola & Smerlino. La onde possiamo per fine a gli incredibili effetti di questi uccelli, col proverbio, che dice, Sparauiero da gentil'huomo, Astore da pouer'huomo, Falcon da Signore, & Smerlino da Rè.

G I O. B A T. Frà l'uccellare ch'io faccio in tutto l'anno, voglio dirui ancora del pigliare le pernici col terzuolo, che già tre mesi poso in gabbia per mutarlo, secondo il solito; il quale non solamente non cedrebbe a qual si voglia altro circa dell'esser bello, domestico, e valente (ma come sarà leuato di gabbia) ne anche nel pigliare ogni pernice; di maniera, che per quattro mesi, posso dire non conoscere il maggior trastullo di questo.

Effetti singolari d'una cagna. Non è gran piacere, quando si uede leuare una valente pernice, & egli sempre seguitarla, uolando ambidui a mezzo aere, e drittamente, come se fossero due fiatte cacciate da i potenti arcieri, & non abbandonarla mai infino, che non l'hà conquistata, e morta? Oltra che sà bel uedere vn'aria di pernici leuarsi tutte insieme, & egli menarle in un medesimo uolo, & segnarle giustamente in vn luogo vnito: ne quelle molte fiatte leuarsi per la grandissima paura, che hanno di lui, ma più tosto lasciarsi abboccare da i cani? Ma sono auenturate quelle, che sono abboccate dalla mia fedelissima Mosca, la quale ne piglia senza farle male, & sempre, smontato, o a cauallò uiene da me, e me le porge come farebbe il mio ragazzo.

COR N. Non solamente io mi stupisco, che le Pernici siano così paurose come le Ceriote, e Lodoie, ma più di questa Cagna, per fare il contrario de i Cani

i Canti che ammazzano quanto più presto possono gli vcelli, & alle volte gli inghiottiscono mezzi viui.

G I O. B A T. Vi giuro che più volte, vedendosi sopra questo suo nemico, *La natura* & non osando leuarsi io ne ho pigliato con le mani sotto a i caualli, a i buoi, a ra delle i carri, a i legnami, & ad altre cose. Che se vi douessi dir li effetti, che fanno per *pernici* saluarsi da questo vcello, e particolarmente quando si nascondono alle carreg *e moro-* giate, nelle rouere, & nelle case sotto a i letti, alle casse, alle botte, & *se.* fin sotto alle donne, son certo che vi farei stupire.

Io non son per parlarui dell'vcellare con l'astore alle anitre, auuenga che *Dell'v-* amazzino anco le pernici, & altri vcelli; percioche non mi piacque mai que- *cellare* sta professione, per li grandi pericoli, che occorrono nel passare tante acque, pa- *con lo* ludi, & grossi fiumi, & specialmente quando egli porta la presa da vna ripa al- *schioppo,* l'altra, & più lontana ancora, piacendoui più assai l'amazzarle con lo schiop- *e bala-* po: & con la balestra, cosa a me di gran trastullo, & di molta sanità. *stra.*

Medesimamente non aspettate, che io vi dica, che vcelli con falconi, per- *Dell'v-* cioche essendo gentil'huomo non molto ricco: non ho mai pensato di fare que- *cellare* sta sì solenne professione: La quale per esser di spesa assai, che conuiene a i Prin- *con fal-* cipi, & a gran Personaggi, la lascio fare a gl'Illustri Signori Gambareschi, Mar- *coni.* tineanghi, Auogadri, & altri nobilissimi della nostra città. I quali, doue che sono ricchi, hanno etiandio più caccie reseruate. Vero è, che sempre mi piaccia il veder vcellare con questi sì famosi vcelli poiche si vede cose talmente stu- pende, che hanno più tosto del diuino, che dell'humano.

Chi non si compiacerebbe, vedendo volare, & girare vn così superbo vcello, mentre che di mano in mano ascende tant'alto, ch'egli par propriamente vicino alle stelle, & che non si può figurar s'egli è vcello, o altra cosa picciolissima? Et questo fa accioche nel discendere perpendicolarmente, o piombo venga con maggior impeto a ferir l'anitra, o altro simil'vcello acquatico. Ma perche gli eccellenti falconieri non cessano mai di mirarlo attentissimamente, come conoscono ch'egli hà volto il petto verso loro, subito fanno leuar l'anitre per forza fuor dell'acqua. Nè a pena son'alquanto alte da terra, che per esser il falcone d'acuta vista, & di graue peso, hà già veduto; e ferito con grandissimo straccio l'vcello, con hauerli fesso la schiena, e'l capo sin'alle ceruella con la sola vnglia, innanzi che niun si sia aueduto del colpo, e di nuouo alzarli verso il Cielo.

Et questo grande spasso si può hauer la maggior parte dell'anno, il maggior tempo è quello del verno, & particolarmente nel freddo maggiore, percioche, essendo aggiacciate quasi tutte l'acque gli vcelli grossi acquatici si annidano in qualche fiumicello, o vena risorgente, ouero in qualche guazzo, doue si trouano la maggior turma, & più grassi. La onde, per lo tanto piacer, che si piglia da questi rari vcelli, ho veduto più volte Signori grandi, non che priuati gentil'huomini, oltre il patir fame, sete, & freddo; non potendo entrar nell'acqua a cauallo per le ripe alte, nè aspettare tal'vfficio da' seruitori, o strozzieri, smontare, & saltare subito in ogni acqua per far leuar le anitre, o altri vcelli. Come ben fecene nelle feste di questo Natale proximo passato il nostro Caualliero Faustino Auogadro in presentia del Conte Lucretio, & Conte Nicolò di Gambara, del Conte Giouan Paolo Cauriolo, del Magn. Cauallier Vincenzo Calline, e del Mag. Cauallier Stefano Maria Vgone: Il qual

essendo nell'aere vn de' suoi Falconi, saltò nel fiume della Porcelaga fin'al petto, per far leuar alcune anitre, che non voleuano mouersi per l'estrema paura del detto, c'haucano veduto in alto. Onde fù poi astretto abbandonare quei Signori, che tuttauia non cessauano di farne volar de gli altri (per hauerne buon numero) e venir quì da me per mutarsi di drappi, & asciugarsi al buon fuoco come fece.

*Il proce-
der del
falcone
nell'am-
mazzar
la auget-
to.*

COR N. Per qual cagione si pose in questo gran pericolo?
GIO. BAT. Il falcone è talmente auido nell'ammazzar gli uccelli, che subito (cosa per certo marauigliosa da vdire, ma più da vedere) è già calato con tal precipitio, che se l'anitra, o altro uccello si troua fermato, portarebbe gran pericolo, che non si ammazzasse per non ferir se non dritto: percioche egli ferisce sempre alla sfuggita, non toccando mai nè terra, nè acqua; ma subito fatto il colpo (tutt' hora volando) di nuouo se inalza nell'aere.

COR. Verrei saper in qual' hora si fa meglio volare questo uccello, & se è difficile rihauerlo.

GIO. BAT. Parimente si fa uolar la mattina per lo tempo, & quando fa maggior freddo. Poi del rihauerlo, non vi è tanta difficoltà, com'è de gli altri uccelli anzi se può esser disciplina in uccell'alcuno, questo è disciplinabile nella sua specie, quanto il cane, & il cauallo nella loro; di maniera, che per loro non se ne perde mai alcuno.

COR N. Quante volte si fan uolar'al giorno questi uccelli?

GIO. BAT. Non solamente per l'ordinario si fan uolare quanto più son gentili, se non una uolta; ma bisogna anco subito pascersi con la presa: o quando per fallo non feriscono, darli una gallina, o altro pollo. Et però chi vuole pigliar lungo spasso, debbe tenerne quat tro, o sei, e più, o quando se ne tienē pochi, ritrouandosi con gli altri insieme con buon numero, per farui volare l'vn dopò l'altro a gara: perchè si hà maggior piacere, & si uede ancor quali son i più ualenti.

COR. Come combattono i falconi, & aeroni insieme.

*Il fero-
comb-
dere del
falcone
con l'aer-
one suo
nemicis-
simo.*

GIO. BAT. Si come lo sparauiero, smerlino, terzuolo, & altre, & astore, pigliano sempre uccelli inferiori a loro; per contrario il falcone, oltra il pigliar uccelli timidi (per hauer gran cuore) si compiace combatter feroeissimamente con l'aerone suo nemicissimo. Però non è piacer maggiore trà li raccontati, che ueder questi dui rabbiosissimi nemici, quando si abbattono insieme, per cioche non tosto l'un hà ueduto l'altro, che a guisa di dui animosi guerrieri, & sfidati caualieri, ciascuno si prepara per dare la morte all'altro. Si uedono all' hora ambidui a gara alzar si a uolo, per far più forte scontro nel calare adosso al suo contrario. Qui uedendo il sagace falcone, che se l'aerone hauesse tempo, & luogo di caderli adosso, nō potrebbe sostener l'impeto suo (per esser quello assai più grande d'ale, & di più potenti griffe di lui, benche di manco carne) s'inalza tanto di più, che l'aerone lo perde di vista. Onde temendo egli grandemente la caduta del falcone si risolue di ricorrere all'ultima sua difesa, uolgendosi col corpo uerso il Cielo, distendendo le ale, & quini con l'unghie unite, col becco acutissimo, stassi ad aspettar la uelocissima sua caduta. Ma egli, per contrario uedendo il gran danno, che ui potrebbe succedere, si pone a girare intorno per tentar maggiormente l'assalto nel capo. Et mentre che questi nemici stanno a questo modo, quelli tutti che li mirano, stanno talmente immobili,

bili, che paiono non huomini, ma statue di marmo. Ma se per sorte s'auinchiano l'vn l'altro, all'hora si sente l'aere rimbombar di stridi, che prouengono dall'allegria de i circostanti, laqual è maggiore, quando per vn pezzo combattono in terra; & che finalmente resta vincitore il falcone, o quando all'hora è soccorso da vn'altro gittatoui, & combattendo ambidui con l'aerone, resta al fine atrocemente vinto, & morto. Et però non è marauiglia se frà i moderni Signori del mondo, quel Serenissimo di felice memoria, Francesco secondo Re di Francia, prendea sì gran piacere nel veder combattere i valorosi falconi con questi sì feroci uccelli. Vero è, che si come quegli allegrano le genti, quando vincono, così le attristano, quando sono vinti da sì rustici animali.

Chi non si rammaricarebbe, vedendo calar d'alto il falcone, per ferir l'aerone concio al modo detto, & inficcarli in quegli arigli come morto, & l'aerone fuggirsene vittoriosamente altroue? Non posso tacer quello, che mi disse vn giorno il Signor Pietro Martinengo Conduttiero merittissimo, circa le stupende cose, che egli più volte vidde essendo giouanetto, al tempo, che ucellaua con più falconi il Signor Battista suo padre, felice memoria, il quale morì valoroso Conduttiero in seruitio de i nostri Illustrissimi Signori. Et questo è, che egli haueua vn così bene ammaestrato cane, che quasi ogni volta, che vn falcone, o dui combatteuano con l'aerone correua subito a spezzarli co i denti il capo, & non molestaua mai falcon'alcuno.

C O R. Hora aspetto, che seguitate a narrarmi intorno al dispensare il resto del tempo, come haute promesso.

G I O. B A T. Hauendo voi vdito gli spassi, che prendiamo di tempo in tempo fin al Carneuale, resta che vi dica ancora quelle cose, che noi facciamo mentre che la Quaresima dura. Nella quale perche non si mangia forte alcuna di carne, non ucelliamo, nè cacciamo, ma in luogo di questi piaceri, leggiamo de' libri sacri, godendo il nostro religioso Curato nel ragionarci de' buoni ammaestramenti; caualcando qualche volta alle perdonanze, & anco andando a trouar gli amici, nelle Ville più vicine, per goderci lietamente con loro negli spassi honesti. Oltra che ci trastulliamo, hora nel pescare, & hora nel giuocare alla pala picciola, alla grossa, al pallone, al palamaio, alle borelle, & a cionni: Non cessando sera, & mattina di far'essercitio; caminando, & variando sempre quelle vie, & contrade che più ci piacciono. Mi resta solamente che io vi dica, come dispensiamo il tempo nel Maggio, & Giugno, accioche sappiate intieramente la vita nostra di tutto l'anno. Onde perche non possiamo far correre, per le biade alte, & per esser le lepri pregne, o che allattano, non pur ci trastulliamo ne i piaceri medesimi: che vi ho narrati; ma ancora nel pigliar de i quagliotti con la cantarella, & col frastello.

C O R. Dapoi che io ho vdito benissimo a che modo voi dispensate il tempo, vedrei volontieri scritto nella loggia quella diuina sententia di Marc'Aurelio, che dice. Si come d'vn'huomo che ben dispensa il tempo, non è virtù che di lui non si creda, così di colui, che l'occupa male, non è utilità, che di lui non si sospetti. Ho uoluto dir questo a confusione di coloro, che tanto vi biasimano, che se conoscessero la vita, che fate ne i piaceri honesti, & ne gli essercitij honoratissimi, forse che conoscerebbono la loro cecità. Ma perche i meschini non mai sono stati fuori della Patria a imparare il viuer del mondo, ma solamente come mal creati, pensando al crapulare, & al lussuriare tutto di, perciò vi biasi-

*trastull
li della
Quaresi
ma.*

*Dettono
tando.*

*En vita
de gli o-
ciose del
la città;*

mano. Il perche non è marauiglia se non hann' imparato mai altro che a presentarsi mattina, e sera, sotto la loggia ne i circoli, dicendo mal di questo, & di quell' altro; tassando ogn' vno come se fossero censori di tutto il mondo. Et non è anco marauiglia, se questi Signori dell' otio, mai non si allegrano di alcuna buona cosa, ma si ben di qualche atrocissima crudeltà fatta sopra le migliaia di huomini morti, o di qualche Città saccheggiata in Fiandra, o spianata in Piccardia, o rubbata in Piedemonte, ouero che la horrendissima armata Turchesca sia giunta in Italia, per vindemiare ogni volta le dieci, o quindici milia anime suenturate, per venderle poi in Levante allo incanto, come se fossero tante bestie. Che per verità non ci è lingua humana, che potesse mai esplicar la centesima parte dello stratio, che fanno sempre quei nemici della croce a quelle tante dolorate, meschine anime.

G I O. B A T. Crediamo pure, che se bene questi scelerati non faranno prigioni di quegli spietati barbari per breue tempo (non potendosi) non fuggiranno però, che non siano al fine schiaui de' tortori dell' eterno fuoco.

*Le lodi
del cura
to del
Borgo.*

C O R. Benche sia da lodar la vita, che voi fatte in questa Villa, nondimeno dubito, che per lo starui tutto l' anno, non vi sia detrimeto dello spirito, per non vdir le prediche, come facenate in Brescia.

G I O. B A T. Per questo spero di non patirne danno alcuno atteso, che habbiam' vn tale Sacerdote, che si può chiamare buon pastore, conciosia che mai non manca le Domeniche, & altre feste comandate, a dichiararci il Vangelo, con tutti gli ammaestramenti necessarii. Et oltra che col viuer suo costumato, & col uisitar molte fiato i poveri infermi, & tribolati con parole sante con la borsa, & altra cose; hà talmente disposto questi huomini, & donne, che pochi vi sono, che non viuano più christianamente del passato. Non mancando a insegnarci, come debbiamo stare diuotamente alla santa Messa, ringratiando nostro Signore, per lo sacrificio del corpo suo, che si fa all' onnipotente Idio, per placar l' ira sua, che meritiamo per li nostri numerabili peccati. Che se vi douessi dir le cose le quali egli dice con carità, & massimamente a lasciar gl' incantamenti, le superstitioni, & le altre diuolarie insegnate da i perfidi Spolietini, & Ceretani, non sò quando ui faceffi fine.

*Di vn
mal Cu
rato, &
di vn ca
so spor
chissimo*

C O R. Certamente, che se io paragono questa villa a molte altre, che conosco, posso dire, che si come ella hà la capara (se tanto si può dire) delle delizie del paradiso; così quelle hann' il pegno de' dolori dell' inferno. Et chi non dourebbe hauer compassione alla nostra di Piedemonte, hauendo vn Prete di tanta ignorantia vestito, & di tale superbia gonfio, che non solo non merita quel beneficio tanto sporcamente speso, ma ne anche il nome di pastore? Non posso fare che frà le sue male opere non vi dica d' vna, che dourebbe fare stomaco nõ pure a' Christiani, ma sino a i Turchi, a i Mori, & ai Giudei. Et è che questa Quaresima passata essendo morto vn' huomo di tanta pouertà, che la moglie non hauea pure vn soldo per farlo sepolire, questo lupo mai non volse leuarlo, fin che la dololata (lagrimando prima per tutta la terra) non hebbe limosinato

*Esempio
di vn
mal Cu
rato ca
stigato*

da questo, e quello i danari per pagarlo al suo modo consueto.

G I O. B A T. Quel mal Curato meritarebbe il medesimo castigo allegato per Monsignor Sabba, che diede il Duca di Milano, chiamato conte di virtù ad vn Parochiano pur in quella città, per non voler seppellir vn huomo povero, se prima non era pagato dalla ramaricata moglie. Il qual Signore, passando

fando a caso doue la buona donna piangeua amaramente, per non hauere il modo di satisfarlo, la fece chiamare a se, & intesa la cagione del suo pianto, fece far subito vn'altra fossa, ne mai si parti fin che non vi vide dentro il prete, & poi il morto sopra; con farli trarre adosso tutta la cauata terra.

COR N. O santa, e degna giustitia corrispondente al peccato di cosi fatto prete (Iddio mi perdoni s'io peccassi,) & in eterno memorabile d'vn tanto prudente Prencipe.

*Tirania
di alcuni
cittadini.*

Qual mal auentura Villa, hà parimente vn'altra infelicità cagionata da certi nostri poueracci cittadini, i quali fanno tutto di tante ribaldarie, che hor mai non vi può viuer'huomo, o donna da bene, percioche quanto veggono, o pensano di volere, tanto vogliono; hora per forza, & hora per diuerse rubbarchie; non ostante c'hanno talmente corrotto quei villani, che pochi vi sono, che non siano superbi, & perfetti ladri. Et però non è marauiglia s'io stò i mesi, che non vi pongo i piedi. Che se pur vi fosse vna particella della pace, che veggo trà voi, vi giuro che subito mi leuarei fuori della Città per godermiui sempre al modo vostro.

GIO. BAT. Veramente ch'io ho gran compassione a tutte quelle Ville, che sono oppresse da questi pestiferi capelletti; i quali mentre che crucciano gli altri, come ministri di Satanasso, essi non meno dall'ambitione, & d'altri vitij, sono continuamente roduti, & tormentati, oltra che da tutti i buoni sono sempre odiati, & mille volte l'hora maledetti. Come ben dice quella sententia, che in ogni luogo dourebbe essere a lettere d'oro scritta. Maledetto sia quel huomo, della cui vita piangono molti, & della cui morte ridono tutti.

Hora perche il Sole declinando all'Ocasso, ci fa vedere c'habbiamo ragionato assai, è bene che cessiamo, & che andiamo cosi a passo a passo sino alla piazza, in tanto che i seruitori apparecchiano la tauola in mezzo del pergolato, per cenarui al fresco di quest'aura soaue, che hora comincia a salutarci sì dolcemente, facendo tremolare le frondi, e rami di questi belli arbori, & vangi fiori di questo prato.

*Sententia
contra
ogni car-
toso hu-
mo.*

COR N. Andiamo pur ragionando di quanto vi piace, che tutto mi farà sempre gratissimo.

Il fine della xix. Giornata.



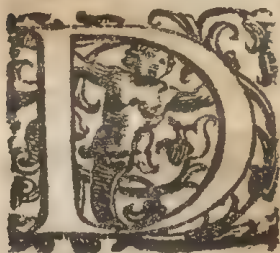


LA VENTESIMA

GIORNATA DELL'AGRICOLTURA.

DIM. AGOSTINO GALLO.

Nel comendarla, & quanto è bene effercitata da' Bresciani.



DESINATO ch'ebbero il dì seguente, M. Battista Auogadro, & M. Cornelio Ducco nella sala della peschiera, sotto alla colombara di mezzo, hauendosi pigliato spasso nel vedere gli atti diuersissimi della moltitudine de' pesci, ch'era venuti sotto le finestre per cagion del pane, che tuttauia vi gittauano, finalmente, partitosi i seruitori, parse all' Auogadro di entrare al ragionamento solito, dicēdo. Quantunque habbiate inteso voi M. Corne-

lio parte delle cose, che mi spinsero a venir in questa Villa; nondimeno vogliami appresso leggere la lettera amoreuolissima dell' Eccellente Dottor M. Ludonico Moro, buona memoria; ilquale, hauendo abbandonato Brescia del MDXLVII. con gli honori, & vtili, che vi godeua per fruir qui le dotti della libertà, caldamente mi pregaua, che homai lasciasse la Città (come più volte gli haueua promesso) accioche facessimo la vita insieme. Ma per mia gran disgratia, hauendo a pena il buon gentil'huomo gustato la felicità; piacque alla bontà di Dio di premiare le sue opere co i beni dell'altra vita felicissima.

*Lettera
di M. Lo
donico
Moro
Dottor.*

Magnifico M. Gio. Battista carissimo, Perche più volte habbiamo detto d'abbandonare la Città, & venircene alla Villa; essendo io in prima venuto già più di, con speranza che di giorno in giorno venisse ancor voi con la medesima deliberatione, come hò fatto di viuere, e morire in questo luogo, & vedendo che'l tempo passa, & che voi non vi risoluerete di lasciare in tanti tranquagli che tuttauia vi crescono alle spalle sono sforzato protestarui, che se non tagliate cotai lacci in vn bel colpo (dico più tosto hoggi che dimane) & venir a goder la quiete che qui si troua, non solamente voi restarete prigione loro, ma vi tormentaranno anco tutto il tempo del venir che vi resta. Io vi giuro, che non potrei esprimere il ramario, che ogn' hora sento della lunga prigionia, doue sono stato, laquale mi ha priuato di questo pacifico viuere, che hora gusto in questa terra; conciosia che con ogni libertà posso andare per la Villa, per le vie per li campi solo, & accompagnato; vedendo hora vaghi hortcelli; e hora i bei giardini, quando viui fonti, & quando chiari fiumi tali ho-

ra verdi prati, & tall' hora lieti campi : non perdendo mai punto del mio honore.

Qui medesimamente a' suoi tempi, godo quest'aere purgatissimo, il Sole splendidissimo, i giorni lucidissimi, le notti quietissime, le tante acque limpide; le piaggie verdegianti, gli arbori fròduti, & le viti cariche di diuerse vuc.

Qui parimente con gran contento mangio a quell' hora, che più mi aggrada, hora sotto al loggia, & hora innanzi alla porta, hora nell'horticello, & hora nel giardino, hora in qualche prato, & hora a canto della peschiera, o d'vn risorgente fonte, ouer d'vn bel rio, o d'altra chiara acqua.

Qui poi non hò carico di portar la grauosa toga, ne di esser occupato ne i tanti officij della Città, o come giudice di ascoltare tutto di auuocati, procuratori, sollicitatori, o causidici che m'intrichino il ceruello : & manco mi còuiene studiare gl'ingarbugliati, & lunghi processi, nè Bartolo con tanti altri simili, ma in vece di questi studi si malinconici, leggo con gran contento mio Platone, Filone, Seneca, & altri libri antichi: non mancando etianodio di veder la sacra Scrittura col fiore de' Dottori Santi. Spendendo poi i giorni nell'andar a Messa, godendo il nostro buon Curato, visitado gl'infermi, soccorrendo i poveri, consolando i tribulati, consigliando gl'ignoranti, accordando le controuersie, pacificando le nemicitie, praticando co i virtuosi, & fuggendo i vitiiosi.

O vita fortunata della Villa, & da pochi conosciuta, poiche non pur vi è la vera libertà, ma ancor'è netta di contentiosi da rissare, d'inuidiosi da schifare, di riuoli da contendere, di primati da corteggiare di gentildonne da feruire, di cortegiane, da presentare, di torneamenti, o giostre da bagordare. Et quel che più importa, non ci son'auuocati, senza anima che pelino, nè procuratori senza descriptiione che ingarbugino, nè ca usidici senza vergogna, che ab barino, nè notari senza fede che falsificino, nè medici senza carità che amiazzino.

O vita suaue della Villa, poiche vi si gode la dolce còseruatione de gli amici, la semplicità de' contadini, il cantar puro delle villanelle, la rustica sampogna de i pastori, la roza rebecca de i vaccari, la santa professione de gli Agricoltori, & la bella disciplina de i loro armenti.

O vita gioiosa della Villa, poiche vi è gran spasso nel veder ballare le pecorelle, giuocare i montoni, scherzar i capretti, saltar i giouèchi, mughiar i tori, annitrir i caualli, & lo strepitoso baiar de' grandi cani mastini.

O vita felice della Villa, poiche cò gran piacere si ode cucurire i galli, cocchillar le galline, pipilare i pollicini, barbottar le anitre, gridar le ocche, buongonare i colombi, stridere i stornelli, garrular le passere, gorgheggiar le rondinelle, lamentare i lusinguoli, gemer le tortorelle, & il vario cantar de gli altri vccelli. Che veramente furono prudentissimi quegli antichi Greci, Romani, Africani, & altri infiniti, che abbandonarono le loro grandezze, come cose, che impediuanò il loro vero bene per viuer' alle loro Ville: poveri di tesori labili, ma ricchissimi di candido animo, di sano intelletto, di pura conscientia, & di buona volontà. Et quantunque essi non conoscessero il vero Iddio, nondimeno, spinti da quel lume naturale, che restò all'huomo dopo ch'è perdè la giustitia originale, conosceanò che ritirandosi dalle false grandezze questo mondo, godeuano più quietamente, più allegramente, & più liberamente le vere delitie nelle Ville che nelle Città.

Io vi potrei addurre intorno a ciò più essempli di quei famosi Greci, tuttavia voglio dirvi solo di quel sublime Filosofo Pericle, ilquale hauendo per trentasei anni ben gouernata la gran Republica di Atene, finalmete, per meglio conoscere il sommo bene, deliberò di ritirarsi per viuere, & morire in Villa. Onde leggendo la notte i ca' i libri, & lauorando il giorno vn suo poderetto, visse ancora a quindici anni in questo felice stato, tenendo scritto sopra la porticella della sua pouera casa. Poscia che io ho trouato il porto della vera contentezza, Speranza, & Fortuna, rimanete a dietro hornai.

Similmente doue sono i più chiari essempli di quei tanti Romani? frà i quali non posso tacer quel così stupendo di Diocletiano Imperatore, ilquale, da poi che hebbe gouernato l'Imperio per diciotto anni, lo rifiutò per ritirarsi alla sua cara Villa, & ini con animo tranquillo finire la sua vita, come fece. Soleua spesso volte dire, che l'Imperatore solamente era degno di compassione, & il pouero lauorator della terra d'inuidia.

Doppo dui anni, che egli hebbe lasciato l'Imperio, il Senato li mandò alcuni Ambasciatori, che lo pregassero ad hauere compassione alla Republica, & ritornare homai a Roma perche hauera deliberato, mentre che egli viuera; di non fidare lo Scetro dell'Imperio nelle mani altrui. Et giunti alla sua pouera casa, ritrouarono che zappaua nell'horticello delle lattuche. Onde hauendo intesa l'ambasciata rispose loro.

Pare a voi amici miei, cosa honesta, che chi tali lattuche (come sono queste) ha piantate, zappate, & ordinate, le lasci, & non sia assai meglio che le mangi con riposo, che abbandonarle per ritornare ne i tanti strepiti di Roma? Et più disse. Io hò benissimo prouato quanto vale il comandare, & quanto gioua il lauorare la terra. Et però vi prego, che mi lasciate in questa mia casa, poiche io bramo più tosto di guadagnarmi il viuere con le proprie mani, che tener il peso dell'Imperio di Roma.

Chi non dourebbe abbandonare ogni Città, & ridursi al vero riposo della Villa, vedendo vn sì manifesto essemplio di questo eccello Imperatore: non Christiano, ma Pagano, non idiota, ma Filosofo, non pouero, ma il maggior Signore, che fusse a quel tempo. Ilquale si spiccò da vna Roma capo di tutto il Mondo per ritirarsi in vna Villa, doue col tesoro della pouertà, & libertà maggiormente aumentasse il suo lume naturale ilquale, benché fosse stato lungamente oppresso dalle grandi occupationi, era però tanto potente che conosceua in parte, che la vera felicità non si può trouar ne gli honori, o nelle ricchezze, e grandezze di questo mondo.

Chi non dourebbe parimente habitare in Villa, vedendo ancora i tanti Christiani, quali per fruir maggiormente le doti dell'intelletto, non solamente più anni vissero in Villa, ma ancora vi volsero finire la sua vita? Frà i quali non è da tacere quel sopra humano spirito di M. Francesco Petrarca, ilquale soleua dire che solamente poneua a conto di vita quegli anni che trapassò in compagnia delle Musi in Valchiusa, & dopò in Arqua villa veramete piaceuole del Padouano, doue hora sono le sue honorate ossa. Onde descriuendo questa sua felicità, diceua:

*Quì non palazzi, non teatro, o loggia,
Ma in lor vece vn'abete, vn faggio, vn pino,
Fra l'herba verde, el bel monte vicino.*

Onde

Onde si scende poetando, e poggia,

Leuan di terra al Ciel nostro intelletto.

Adunque per questi così chiari essempli, non tanto possiamo dire che egli è cosa salutaria l'abbandonare gl'intrichi, i trauagli, & i rumori delle Città, per godere i riposi, le allegrie, & le contentezze delle Ville; ma ancora è di gran commodità a ciascuno, che si diletta delle lettere della caccia, & dell'Agricoltura. Percioche queste virtù sono la corona di tutti li altri piaceri della Villa, & le più potenti per mantener lieto ogni spirito gentile, mentre che dimora nella prigionia del nostro fragil corpo. Come ben mostrano questi seguenti versi.

Ben si può dir quel cittadin felice

Che sà schifar della Città i trauagli

Spendendo in vaghi studi, & caccie liete

In Villa, i giorni; e a guisa, de gli antichi

Frà boschi, selue, campi, laghi, e font

Procura il vitto in terra, e vita in Cielo.

Appresso di questi versi, che sono la istessa vita, che voi M. Giou. Battista doureste fare: doureste ancora non pure specchiarui ne gli huomini celeberrimi, che hauete vditto, ma ancora ne i molti cittadini, & personaggi della nostra Città, che dimorano tuttauia nelle loro care Ville godendosi nelle delitie honoratissime, che si trouano. Et certamente voi vedete, che non vi efforto à cosa alcuna, che prima non l'habbia fatta io: non hauendo riguardo al grado mio, al guadagnare, & al giuditio del volgo, che mi giudica sciocco, hauendo abbandonato quelle cose, per le quali molti col graue giogo dell'ambitione, fanno (come si dice) d'ogni herba fascio, per volere aggiungere a quei gradi istessi: doue più anni son venuto, & conseruato. Et però come vostro vero amico, & cordialissimo fratello, nouamente vi efforto, vi prego, vi supplico, & vi scongiuro, che per ben vostro, tronchiate subito gl'intrichi, & i pericoli dell'anima, & del corpo, & venghiate homai in questa rara Villa, nella quale godere le sue doti, & la conuersatione di questi ben creati Gentil'huomini, che tanto vi desiderano per fare la vita cō voi nell'vccellare, nella caccia, nella musica, e ne gli altri spassi, doue ogni dì ci trastulliamo insieme. Taccio i piaceri, che prenderete nella vostra tanto amata Agricoltura, che veramente questa sola vi dourebbe spingere a venire oltra subito: & massimamente diletta docene anco tutti noi, come facciamo: Cose assai vi potrei ancor' addurre, ma perche vi conosco di bell' intelletto, solamēte io vi ricordo, ch'abbiate compassione alla vita trauagliosa, che voi hauete detto sempre d'hauere in odio. Che facendo questo non tanto vi liberarete del grauoso cilicio di maglia, ma anco da i vostri mangiaferri; prigionia veramente crudelissima a tutti gli animi gentili, come siete voi. Et qui facendo fine a voi mi raccomandò.

Dal Borgo di Poncarale a 22. di Nouembre MDXLVII.

Lodouico Moro Dottore.

Ben M. Cornelio hora che hauete ascoltato così benignamente questa lettera desidero di vdir tutto quello, che ne sentire.

COR N. Chi non lodarebbe tal lettera, essendo d'un tanto Dottore? Il quale di costumi, di prudenza, & di religione haueua pochi pari.

GIO.

GIO. B A T. Vi giuro che tantosto, che l'hebbi letta, ella, mi eccitò talmente, che io deliberai di leuare ogni impedimento per venire oltra. Ma per mia mala sorte, non potei eseguir tal deliberatione, che questo mio honoratissimo amico fù condotto in Brescia, grauemente amalato, & morì poco dopò, che fù a gli otto di Decembre. Laqual mi sfordì di tal modo, che non uscì della Città, sin'al Carneuale: Et certamente ha tanta forza questa lettera per svegliar l'huomo a conoscere la vera via, che debbe tenere; che mai non l'ho mostrata ad alcun amico di bell'intelletto, che non si sia commosso a desiderare simil vita frà quelli, essendo venuto a trouarmi questa Ascension passata il Magnifico M. Lorenzo Massa, ilquale, come Secretario fedelissimo de i nostri Illustrissimi Signori, andaua a Milano per alcune cose importanti, dopò alcuni ragionamenti amoreuoli secondo sua natura, hauendomi domandato, qual cosa mi haueua ridotto in questa Villa, vede essere stata questa lettera; onde hauendola letta, quasi lacrimando disse. Mai non conobbi così bene la pazzia di questo mondo, quant'hora mi fa veder questa lettera, & la felice vita che voi menate; laquale, mi piace tanto, che spero cò l'aiuto di Dio, non passerà molto tempo che mi porrò a farla da douero. Et se appresso vi dicessi quanto disse intorno alla felicità che si troua nel viuer lontano dalle ambitioni, & dalle false grandezze, sò che vi farei stupire. Questo medesimo m'hà raccontato il mio M. Tomaso Porcachi, hauere più volte sentito dire al generoso, e infinitamente cortese M. Vecellio Vecelli da Cadore. Agricoltor molto esperto si come non meno è pratico ne' reggimenti politici, ilquale non picciola vaghezza prende di questa singular professione tutto il tempo, che gli auanza da i carichi, che bene spesso gli sono imposti da i nostri Illustrissimi Signori per cagion de' confini.

*Dell'a-
more &
ledidell'
Agricol-
tura.*

*Della
nuera
de' castri
ni massari.*

Hora che voi hauete inteso la cagione, che mi fece stantiar in questa Villa, voglio scoprirui ancora, che frà gli intertenimenti diletteuoli, che mi tengono così lieto qui, il maggiore è la mia cara Agricoltura, della quale io non sono tanto innamorato, che mai non mi stanco a pensar di lei, nè a ragionare con loro, che l'apprezzano. Et per venir maggiormente alla intelligenza di essa, comprai l'anno passato buoi, caualli, carri, aratri, & tutte le massarie necessarie per lauorare al modo mio la possessione di questa terra. Et per la Id-dio gratia, hò sin'hora in casa, che se non sono così eccellente, come vorrei, sono almeno disposti a obedirmi nelle cose, che di giorno in giorno li comando: cosa che di raro si troua massari alcuni, che la voglino intendere se non al peggio, che possono. Et però io ho deliberato di non darla mai a tali ignoranti, accioche non habbino da tiranneggiarmi tutto di, come hanno fatto per lo passato. Che se potessi fare il medesimo de i tanti centinara di iugeri di terra buona, che hò in Ghierola, sappiate che non gli affittarei, come faccio; percioche son certo, che ne cauarei almen'il doppio.

C O R. Non solamente mi piace, che vi dilettiare dell'Agricoltura, per esser la corona di tutti i trastulli della Villa: ma ancora che voi facciate lauorare a spese vostre, & da vostri huomini questi campi; perche non sarete tormentato da i perfidi massari, come son'io in Quincianello, & Piedemonte, i quali sono talmente rustici, & inueccchiati nelle loro manigolde vsanze, che rispondendomi sempre fuor di ragione, doue meritamente gli abbonisco, o riprendo, molte fiare mi pongono in disperatione di lasciar diuentar più tosto

pascoli, che lasciar lauorare a simili maligni: percioche, per mia mala sorte, quanto più li cambio, tanto più m'inciamo in peggiore natione.

G I O. B A T. Mirate poi s'io debbo far questo, che solamēte l'anno pre- *L'utile, che si ha nel lauorare la propria possesione.*
sente, hò ricolto più frumento, che non hà fatto il massaro, che vltimamente è partito, ne gli vltimi tre anni insieme. Onde per essere priuo non è ancora di quella somma che faranno gli altri. Et medesimamente spero del miglio, & delle altre cose, che io sono per raccogliere: Sappiate poi, che io piātai poco meno di tre milia viti, lequali alleuo ad vn certo modo contrario, quasi a tutti gli altri, che ne alleuano, di maniera, che ne ho fatto tirare la più parte, che a questo Febraio compirono tre anni solamente. Che per verità, quantile veggono così grandi, & cariche di vua si marauigliano giudicando, che pochi massari a pena in tre anni le hauessero ridutte a cotal stato.

C O R N. Benche io habbia più volte letto Columello, & altri autori antichi: nondimeno non mi mostrarono mai secreto, o modo di piantare, & alleuare viti, che facessero vua in capo di tre anni.

G I O. B A T. Non si può negare che Columella non sia stato il più famoso autore dell'Agricoltura di tutti gli altri antichi; nondimeno s'egli ritornasse al mondo io son certissimo, che lodarebbe le migliaia di Bresciani per gran valenti in questa professione.

Ditemi, vi prego doue si troua vn paese così grande come questo, ilquale essendo per natura sterile, sia fatto parer fertile dalla grandissima copia dei lauoratori industriosi, che in lui si trouano?

C O R N. Non solamēte e sterile (come dite) per essere delle quattro parti le tre occupati da monti, colli, valli, & laghi; ma ancora quella che è piana, non è più della quarta parte, che faccia lini, & le altre tre sono più tosto sterili che fertili; di maniera che tutta quella parte, che veramēte si può chiamare fertile, non è più delle sedici l'vna di tutto il paese.

G I O. B A T. Auenga che voi dite il vero: nientedimeno per essere habitato da tante migliaia di persone, se ne debbono raccogliere il loro necessario viuere; e forza anco che siano molto industriose: come non pure, non mancando quelle, che coltiuano tutto il piano, ma etandio tutte quell'altre, che habitano per le montagne, & valli che sono di assai maggior numero (per raccogliere a pena il viuere per tre mesi) lauorano talmente quei siti, che possono coltiuare, che fanno stupire tutto il mondo. Et chi non stupirebbe grandemente vedēdo quelle genti a coltiuare benissimo quei luoghi, che sono per la maggior parte attissimi solamente co i zapponi: portando le carpelle di legno ferrate sotto i piedi di punte aguzze, accioche non cadano da quei bricchi, & si fiacchino il collo con tutta la vita loro.

C O R N. Si come non è dubbio alcuno: che ne i paesi montuosi nascono più genti, & niuno più lungo tempo per cagion dell'aere così aprico, & per l'essercitio continuo dell'ascendere, & discendere che non fanno ne i piani così è forza, che quanto più crescono, siano anco maggiormente coltiuari. Et però possiamo dire, che'l nostro paese non si può domādare fertile, come per natura si troua il Padonano, & altri di questo felicissimo stato, ma solamente (come hauete detto) per la gran moltitudine di genti, che tuttauia vā crescendo, lequali sono sforzate a coltiuarlo così bene, come si vede: perche altramente (come dite) non raccoglierebbono da viuere. Et che questo sia vero, cel

mo-

Di quā-
ta roui-
na si fa
gran pe-
ste del
1477.

mostrano più scritture, & alcuni pochissimi Bresciani; ché viūono ancora; i quali videro quanto era egli ben lauorato auanti la grandissima pestilencia del 1477. per la quale vi rimase così poca gente, che vna gran parte del paese venne a pascoli, a boschi, a lame, & a palude, per non esserui chi lo coltiuasse, nè chi tenesse, i vasi, i ponti, i canali, gli argini, le palate, & altri sostegni all'ordine, accioche le acque non lo paludassero. Come dappoi di tempo in tempo, secondo che sono ampliate le genti in numero hanno ridotto tutte quelle cose co i monti, colli, valli, & piano al primo stato, & tutto sempre con gran-

Che quando nasce vn Bre- sciano diffime industrie, con infinite spese, & con incredibile arti. Di maniera, che si potrebbe dire, che quando nasce vn Bresciano, & specialmente vn nobile, nasce an- nascendo vn Agricoltore; poiche si vede che il Cielo largamente c'in-

co vno G I O. B A T. Veramente che io non sò doue sia vn'altro paese così do-
Agricol- tore. tato dal Signor Iddio, come è questo; ilquale non tanto ha il piano che s'irri-
Le doti donate da Iddio a noi Bre sciani. ga benissimo quasi tutto, & i colli abbondanti di grani, di beuande, & di frut-
l di pri- cipali be- ni ripo- rati che ci rende il nostro paese. ti: ma ancora ha i monti copiosi di pascoli, di boschi, & di vene minerali, che si colano per ridurle in ferri, & acciali da gli affatissimi popoli, iquali (come ho-
Che te anco detto) per non raccogliere la quarta parte del loro viuere, vengono a co-
prare i frumenti, i migli, & i vini dal nostro piano. Et per verità la maggior parte delle nostre ricchezze dipendono dalla gran quantità de i danari che ve-
gono portati da i paesi alieni, parte per li detti ferri, & acciali lauorati & da-
lauorare, & parte ancora per la gran copia de i lini; che sono condotti altrove.
Che se questo paese hauesse vn fiume nauigabile, tengo quasi per fermo, che sarebbe superiore a quello, che fu dato da Dio al popolo d'Israele. Et tan-
to più si potrebbe dire questo, quanto che'l nostro raccoglie non solo di tutte le cose che gli raccoglieua quel tempo, ma ancora dell'altro, come ampiamē-

Che te si può vedere. C O R N. Voi dite vna cosa che mi è dura da credere perciocche ho sem-
Brescia- pre stimato, che quel paese sia il fiore di quanti si trouano sotto il Cielo.

gliè più cose, che non facea la terra di promissione G I O. B A T. Si come si legge nel lib. del Deuteronomio all'ottauo ca-
po, che il detto popolo vi trouarebbe frumento, orzo, vino, oglio, mele, fichi, pomi, pietre di ferro, & acque in abbondanza, così questo è dotato di simili cose, ma nè ha di più, come sono i lini, i migli, le castagne, & altre rendite. Et se pur a quel tempo era singolar di fertilità, è da pēsare che tutto fusse per di-
uina prouidenza, & non per la grandissima industria del bel coltiuare, come vien fatto al nostro.

C O R N. Quanto più può stare questo che dite, tanto maggiormēte siamo obligati alla gran bontà di Dio; poiche ci fa abbondar di tanti eccellenti lauoratori che fan parer questo paese così raro al mondo. Et però non è marauiglia se i nostri Illustrissimi Signori l'amano sopra ogni altro dello Stato, & se ne cauano ogni anno non meno di ducati ducento trenta mila. Paese poi famoso per più cagioni, a tutto il mondo; Come di ciò possono benissimo attestare i Cardinali, & gli Arciuefcoui, i Vescoui, & altri Prelati nostri, che sono stati appresso de' primi Signori Christiani.

Che en- trata ca nno ino stri Si- gnori dal Bre- sciano, G I O. B A T. Ci mancano forse i tanti altri degni testimoni pratici, i quali similmente possono riferire di questa fama, attesoche come valorosi Ca-
pitani, non solamente hanno seruito, & seruono a i nostri Illustrissimi Signo-
ri,

ri, ma ancora a Sommi Pontefici, a Carlo Imperatore, al Rè di Francia, a *I molti*
quello de' Romani, al Duca di Fiorenza, al Duca di Ferrara, a quel di Parma, *testimo-*
& alla Republica di Genoua. *ni della*

C O R N. Veramente che la nostra Patria è molto degna di questa fama, *fama de*
si per darli alle arme, & alle lettere, come perche non meno effalta l'arte, *i Bescia*
della benedetta Agricoltura di quello, che faceuano i nobilissimi Romani an-
tichi. *ni*

G I O. B A T. Mi piace, che voi chiamate l'Agricoltura per benedetta: *Lode del*
atteso che ella veramente è la più santa, la più diletteuole, la più honoreuole, *la nostra*
& la più vtile a tutti di qual si voglia arte, percioche è quella, che dà il viuere, *patria*
a tutto il mondo. Santa poi, perche l'huomo, che con fatti sè ne diletta, mai *circa al-*
non stà in otio; conciosia che non è hora del giorno, che non vi sia qualche *l' Agri-*
cosa necessaria per occuparsi dentro. Laonde, è da credere che'l Signore Id- *coltura.*
dio disegnasse al nostro primo padre Adamo questo essercitio, accioche non *Quar'è*
peccasse per cagion di otio, come forse peccò nel terrestre Paradiso. Come *benedet-*
sempre si è veduto, che gli antichi Patriarchi, & Santi Padri, che habitaua- *ta, & s'è*
no ne gli heremi. hebbero il lauorar la terra per cosa saluberrima al corpo, & *ta l'agri-*
all'anima, Oltra, che se voi leggerete il Testamento Vecchio, & Nuovo, ri- *coltura.*
trouarete che'l grande Iddio; per honorar maggiormente l'Agricoltura; non *Che i sè-*
tanto più volte si è assomigliato all'Agricoltore; ma ancora infinite fiate hà *ti Padri*
nominato diuersamente, Villa, terra, possessioni, campi, vigne, oliueti, hor- *si dilet-*
ti, giardini, prati, monti, colli, valli, selue, campagne, fiumi, irrigare, arare, *tarano*
seminare, vangare, zappare, segare, mietere, battere, palare, criuellare, leta- *dell' A-*
mare, piantare, sterpare, potare, tagliare, & incalmare, Senza che hà detto *gricoltu-*
aratri, vomeri, erpici, carri, gioghi, stimuli, rastri, falci, pale, vanghe, zappe, *ra. &*
securi, & altri stromenti necessarij a questa così Christiana professione, come *quanto*
alla sua infinita sapientia pareua esser beneficio a quelle benedette anime a *Dio l'ha*
cui gli predicaua, o ragionaua. *honora-*
ta.

Volendo poi conoscere se l'Agricoltura è diletteuole, & honoreuole possia- *Quanto*
mo specchiarci nella vita di Manio Curio Dentato, & di Quinto Cincinato, *fu dilet-*
di Catone Censorino, di Scipione Affricano, di Diocletiano Imperatore, & *teuole.*
di altri infiniti Romani. I quali benche fossero ricchissimi, & grandissimi, nò *& hono-*
dimeno non curarono lasciare le loro grãdezze per godere le delitie di questa *rata si*
non mai a bastanza lodata Agricoltura, laquale è tanto più pronta nel rende- *prodagi*
re buoni raccolti a coloro che l'amano da douero, quãto più vfano buona di- *amici*
ligentia nel coltiuar la terra con buon giuditio. Et che questo sia vero, legge- *l'agricol-*
te Magone, Varrone, Celsò, Tremilio, Virgilio, Collumella, Palladio, Costan- *tura.*
tino, Crescentio, & altri Autori, percioche diffusamente chiariscono tutto il
mondo, che nò si può trouar sorte alcuna di guadagno più honesto, & più lar-
go, nè più certo, nè più stabile, nè più diletteuole, o più degno d'ogni persona
nobile, & libera, di quel che è col mezzo di questa diuina arte, laqual scopre
benissimo la grandissima cecità de i miseri mortali. I quali continuamente
trauagliano, sudano, stentano, & alle volte crepano per farsi ricchi con modi
illeciti, & pericotosissimi al corpo, & più all'anima. Non curandosi di arric-
chirsi più tosto con questa piaceuolissima, & honoratissima Agricoltura, per
laquale ne vien sempre beneficiato l'huomo, & glorificato Dio.

O quanto certamente sono ciechi quei mercatanti, che traualiosamente

*Che me-
glio fa-
rebbono,
i mercat-
ti a dar-
si all'A-
gricoltura.*

vanno d'ogni tempo per terra, per mare, per monti, & per boschi con infiniti pericoli della vita, & facoltà; bramosi di guadagnare i vinti, o trenta per cento; to; per laqual cagione non lasciano quella dolorosa professione, & non si danno a quest'altra, la quale non solamente rende i vinti, & trenta per cento, ma quasi sempre più di cento per trenta?

*Della in-
felicità
de' solda-
ti.*

Che diremo poi di tanti infelici soldati, iquali per l'avidità d'vna paga, o per la speranza da guadagnare, con far prigionj, o saccheggiare qualche terra, o uer rubbare, & sforzare doue alloggiano (non parlando mai de' gli huomini d'honore) vanno ad ogni guerra ingiusta, ponendo il corpo a mille pericoli di morte ogn'hora, & col dare l'anima nelle branche del demonio; Pazzissimi veramente: conciosia, che lasciano questo certo, giusto, & sicuro guadagno per seguir quello, che è incerto, illecito, & pericoloso.

*De' cie-
chi corte-
gianec-
clesiasti-
ci.*

In questo medesimo errore, non vi sono parimente i fascinati cortegiani ecclesiastici? Iquali (parlando solamente de' i cattiu, & non mai de' buoni) per più anni stentano nelle corti de' i gran Prelati, & non già per diuenire buoni religiosi: perciocche a questo non vi pensano mai ma solamente per hauer vn qualche beneficio, o più tosto a loro maleficio, per trionfare secondo la intensione loro: Non considerando mai che tali entrate sono patrimonij di poveri. Che se questi ciechi di spiritò attendessero a questa diletteuolissima Agricoltura; non ponerebbono tanto per acquistare i beni d'altri, & manco morirebbono sopra la paglia con pericolo anco dell'eterno fuoco.

*De' fa-
scinati
alchimisti.*

COR. Io mi stupisco di tanti, & tanti che s'inescano in questi beni, attesoche per più centinara d'anni si dauano per forza a quei soli, che santamente gli amministrauano.

G. I O. B A T. Frà questa grandissima caterua di ciechi, che grandemente sono ansiosi di robba, non sò se più tosto dobbiamo piangere, che ridere la infelicità de' fascinati, alloppiati, incantati, maleficiati, ouero pazzi, anzi del del tutto pazzissimi alchimisti. Iquali non mai guadagnano i trenta, o vinti, o dieci per cento, come fanno i buoni mercatanti: ma più tosto ogni volta che si pongono a congelare, o fissare Mercurio, o fare il sognatissimo lapis, ouero altre cose secondo i loro linguaggi, sempre perdono i trenta, e i quaranta, & i cinquanta per cento. I scusandosi poi con dare colpa, hora a i riceuerti, hora alle boccie, hora a i crogiuoli, & hora al troppo lento, o all'eccessiuo fuoco. Et quantunque tutto di vegga questa lor gran ruina, nondimeno i meschini mai non cessano, & manco si sgomentano; anzi ogn'hora piu si ostinano di perseverare sempre in questa così gran frenesia, tenendo per cosa certa di trouare finalmente quel loro modo di farsi i più ricchi di tutto il mondo.

Veramente mi marauiglio se molti ricchi, o gran Signori si pongono a spendere, & a spandere per prouare se questa scioeccheria fusse mai cosa buona: ma ben mi stupisco de' barbieri, calzolari, farti, & altri plebei, iquali vi spendono non solamente ciò che guadagnano alla giornata, ma studiano, allegano, & disputano tra loro i secreti d'Aristotile, di Hermogene, di Gebero, di Arnaldo, Raimondo, & d'altri Autori dottissimi, che longamente hanno parlato sotto figure diuerse di questa così gran follia, per dar pasto a questi innumerabili chimeristi. Iquali tanto tosto che hanno assaggiato vna sol proposizione di questi Filosofi naturali, nò pensano, ne fanno mai altro, che fantasticare, quello, che douranno fare, quando con le loro proposizioni faranno tanta quanti-

rà d'oro, quanta saprà desiderare. Dice, che il pouero lor cernello, alle volte vola tant'alto, che mirano di distruggere il potentissimo Turco, l'inuincibil Sofino, & il grandissimo Cane, con gli altri Signori di tutto il mondo. Ben' è vero che come finalmente questi miseri insensati si veggono essere diuenuti poveri da douero si mettono a fare de' sofistici, o tofare le monete, o farne di false. Laonde, non è poi marauiglia se sono castigati dalla giustitia humana, & forse dalla diuina. Si che per finire beati loro, se in cambio di tal cecità si occupassero in questa vera alchimia dell'Agricoltura, laquale rāto piace a Dio & a tutto il mōdo: poiche massimamente nō nuoce a niuno, ma gioua a tutti.

COR N. O quante volte io mi son posto con gagliardi fondamenti a voler rimouer alcuni miei amici di queste vane opinioni: ma vedendoli non men incurabili di quell'altra setta, che vā ogni Giovedì in stregoccio (come si dice) al monte Tonale, iquali muoiono in quei così essecrabile errore, non sò poi finalmente che fare se non piangerli come morti.

GIO. BAT. Poscia ch'habbiamo ragionato assai di queste perdute genti, voglio ritornare a narrarui i gran piaceri, che di tempo in tempo prendo nella mia carissima Agricoltura.

COR N. Mi piace, che voi parliate di questi, & che lasciate tutti questi ceruelli frenetici nelle lor pazzie.

GIO. BAT. Primamente dico, che mi compiacchio molto, quando veggio vn ben'arare, vn buon seminare, vn vero nascere, & vn bello crescere di stagione. fin'al perfetto fine.

Non è vn gran trastullo, quand'io miro vn'eccellente Agricoltore, ilquale habbia prima ben nettato, ben carrettato, & ben'ordinato vn campo, & che poi si pone ad ararlo più volte per lungo, & per trauerso con buoi ben'ammaestrati, facendo non pure sempre le arature dritte, & spesso, & ben fondate (fuori quando si semina, perche all'hora basta coprire i grani cō tre, o quattro dita di terra) ma ancora erpicando benissimo, & seminando con semenza secondo il bisogno.

Che cosa è poi vedere il mio Gastaldo, quando hà sotto di se più lauoratori piantare viti, & per farle zappare, nettare, potare, ordinare, & ingrassare secondo le qualità de i tempi, & bisogni loro? Facendo ancora piantare opij, onizzi, salici, pioppe, olmi, mori, noci, per giusto filo, o che si pongono ne i luoghi de i cauati. Oltra che prende grande spasso, quando egli sà drizzare vie, quadrare campi, scauezzare tornature, carrettare cauedagne, vguagliare prati, far ponti, argini, canali, & chianiche per adacquare; ouero quando fà canare, o curare fossi, farirole dugali, & altri vasi. E qual maggior contento posso hauere, che vedere a mietere biade, & farle battere? tagliare migli, & farli trebbiare? sterpare lini & farli lauorare, cauare legume; & farli ritolare? segare prati, & farli infenilare? scauare arbori, & farli infassinare? vendemiarle vne, & farle bene sciegliere, & raccogliere frutti, & farli conseruare? Senza che io piglio gran satisfattione nel far bollir diuersamente i vini, facendoli bianchi, vermigli, dolci, garbi, piccanti puri, & con acqua. Similmente mi è di gran contento il raccogliere i diuersi frutti del giardino, perche senza quelli, che non sono di conserua, ne raccoglio anco all'Autunno non poca somma, che conseruo verdi la maggior parte dell'anno. Et oltra che ne raccoglio de cotogni in copia de'quali si fà in casa delle cotognate, gielì, & altre

De' contenti che rende l'Agricoltura.

La cōmo drità che s'hanno da giardinare & alleapi

coſe, hò anco tal quantità di api, che mi danno tanto mele che poſſo condire più frutti, & venderne a decina di ſcudi. Che ſe foſſe viuio mio auo, ilquale era eccellente Agricoltore, & economico raro; io ſon certo che direbbe, che hò ben imparato quel ſuo ricordo, che più volte ſoleua dire. Egli è poca infamia a ciaſcuno cittadino, che dimora in Villa, quando compra col danaro coſa, che egli può hauer nel ſuo podere, & però poſſo dire con verità, che oltra la libertà, la tranquillità, l'allegria, i grandi ſpaſſi, & le molte commodità che godo qui dolcemente, hò ancora queſto di più, che io ſpendo affai manco della metà, di quello che faceua in Breſcia.

La ſatis Non è poi di molta contentezza il mirare vn coſi vago prato com'è queſto? *faticoue* Ilquale ſi troua in perfettione di belliffimi fiori odoriferi, fatti cō infiniti modi diuerſi dalla natura; ſopra de i quali vediamo paſcerſi vna infinità d'api, di gril- *che ſi ha* li, di ſaiottini, di barbelletti, & di ſimili animali ſempliciſſimi. *dalle co-*

ſe vaghe Ancora, qual'è quel coſi eleuato ſpirito, che poſſa eſpicare la tanta mara- *co' ame-* uigliosa ſerenità, & ſuauità di queſto purgatiſſimo aere? Ilquale, nō pure c'il- *ne della* luſtra l'intelletto, & ci riſfrigerà l'animo: ma riſtore gli organi del corpo no- *Villa.* ſtro, come proprio ſuo cibo.

Appreſſo, chi potrebbe mai eſprimere la bellezza de gli affilati arborti carichi di delicati frutti, le ameniſſime ombre accompagnate quaſi ſempre da qualche aura freſca in queſta ſtagione, lequali coſe guſtiamo ſouamente con vna infinità di vccelletti diuerſi, che mai non ceſſano di cantare, & gorgheggiare ſecondo le loro naturali voci: dimoſtrandoci l'allegria interiore, che tuttauia ſentono in queſto opaco luogo. Armonia certamēte ſouauiſſima, & perfettiſſima per eccitare ogni bell'intelletto alla conſideratione della inefpicabile bontà del grand'Iddio, laquale non ceſſa mai di donarci infiniti beni in queſta ſi ſrale vita, come caparra de gli incomprehenſibili premij di quell'altra perpetua.

Hora che voi Meſſer Cornelio mi hauete coſi amoreuolmēte aſcoltato, ditemi vi prego, ho io forſe cagione di abbandonare queſte mie commodità, & queſte mie tranquillità, per ritornare ne gl'intrighi, & ne i trauagli, che io hò hauuti nella noſtra città? ſon certiſſimo che l'amore, che mi portate, non mi conſigliarà mai.

CORN. O quanto mi fate veder la via di viuere felice, ſe però ſi può viuere felice in queſto ſi fatto mondo. Confeſſo, che pur'hora ho inteſo quel bel diſcorſo, o graue ſententia del diuin Platone, quando diſſe, Eſſendo la vita ruſticale maestra, & come vn'eſſempio della diligenza, della giuſtitia, & della paſſimonia, non ſi può trouare in queſto mondo coſa più vtile, più dolce, più diletteuole, più ſanta, che venirſene alla Villa, doue l'huomo ſtā lontano ca gli odij dalle inuidie, dalle calūnie, dalle cupidità, dalle ambitioni, fumo, ombre, & fauori falſi di queſto mondo, ſtando che ſono ſempre piene d'aſſanni, di rammarichi, & di tormenti infiniti. Et per tanto io giudicarei, che ſteſſo ro bene ſopra la porta di queſto giardino quattro verſi, che viddi l'anno paſſato, paſſando per vna Villetta in Valle Pullicella del Veroneſe, ſopra vna portetta d'un cittadino, donde compreſi che egli fuſſe di quei pochi, che ſanno viuere in queſto mondo, iquali, ſe bene mi ricordo credo che dicano coſi.

Felice il Cittadin, che ſtaſſi in Villa,

*Sol per ben coltiuare i propri campi,
Con quella purità de i padri antichi,
Spettando sempre il fin di gire al Cielo.*

*Verfidel
cittadi-
no, che
habita i
Villa.*

GIO. BAT. Dapoi che questi versi sono il proprio intento mio, vi proponetto anco, che in breue faranno posti doue hauete detto.

COR. Se voi farete questo, tanto più farann'vno specchio a molti nobili, di seguire la vita, che tenete. Che Dio volesse, che fusse imitata non pure da i Bresciani, ma da tutto il mondo; percioche nō vi sarebbe da temer la giustitia per conto de i misfatti; anzi si goderebbe la pretiosa libertà, con le comodità di poter'ogn'vno andare, stare, fare, & viuere a suo modo, senza sospetto, che alcuno de gli ignoranti li ghignasse dietro alle spalle; facendosi beffe tuttauia per essere dissimili alla vita loro. Che quanto più confidero queste cose tanto certe, io vò fuor di me, poiche siamo tanto pazzi, che per vno che si ponga a viuere in questa così lieta, così pacifica, & così honorata vita, che non ve ne siano a migliara.

GIO. BAT. Sempre fù così generalmente dell'huomo come ben disse il diuin Petrarca. E veggio'l meglio, & al peggior m'appiglio.

AVVISI INTORNO ALLA ECONOMICA DELLA VILLA.



COR N. Mi resta solamente di chiederui vna cosa di non poca importanza, innanzi che mi parta da voi, però vi prego che mi diciate i modi, che deue tener il cittadino, che medesimamente è per habitar' in Villa, nelle cose dell'economica per poter'honorare gli amici, che all'improviso sono per venire alla sua casa; percioche veggio, che state prouisto così bene d'ogni cosa, cominciando prima a mostrarvi con quel modo si può fare il pane, si bifeo, si spogoso, & si saporito com'è il vostro.

GIO BAT. Si come è bene a battere il frumento, chē vā seminato quanto più tosto si puote, per essere più atto a nascere: così quello è migliore per far buon pane, che non è quell'altro, che tardamente si fa fuori delle caviglie. Il quale sia anco netto di pietreille, di sabbia, di terra, & di cattive sementi d'erbe, & specialmente l'oglio squacciola, glottoni, & vecchia, la quale fa sempre pane bruno, greue, & talmente inaccato, che mai non creice. Et poi si pone ben triuettato al Sole sopra i lenzuoli, & si frega così caldo con le mani benissimo per cuitarli maggiormente la poluere & dapoi si spruzza leggermente d'acqua con vna scopetta & si manda all'hora al molino per Luna crescente: facendolo macinare con buone pietre si ben ordinate, & che resti bene scagliato. Cimando parimente la farina con buratto sottile per far bel pane per la tanola del patrone, & il resto per quei, che seruono, o per li poueri, che vengono alla porta. Vlando anco ogni diligenza nel darli l'acqua temperata. Et volendo il pane saporito, sia fatta la pasta dura, & gramolata fin tanto, che ella si gonfia, & getta le vesciche, & dapoi si tagliata in pastoni, & menata ancora vn poco, innanzi che si parta in pani; i quali siano stagionati col lieuito, & poi col fuoco fin che restano bene ordinati.

COR N. Non lodate voi, che'l pane sia anco alquanto salato?

GIO. BAT. Questo sì, a cui piace, salando però solamēte quell'acqua

Che si te che vi vuole innanzi che si ponga al fuoco; perciocche non solo restarà saporito, ma ancora farà più sano, & diuenirà più gonfio.

gono buoni vini. Poi stà bene l'hauer in casa d'ogni tempo buoni vini, bianchi, rossi, grandi, *Altre cose* mediocri piccioli piccanti, saporiti, dolci: & anco delle vernaccie nuoue, *se assai* perfette, & delle vecchie rincapellate.

s'abbiano in casa. Ancora è bene a star fornito di zucchero, di mele, di oglio, di sale, & di buon'aceto, perciocche con queste cinque cose, può commodarne molte, che si mangiano, & condire assai, che si conseruano. Hauendo non meno buon

agresto, vin cotto, sapore di buona vua, ilquale sia alquaro duro, & nò liquido.

Parimente si stia sempre ben guarnito di pepe, spetie, garofani, cannella, gègero, vua passa, zibibo, brugne, marene, cappari, pistacchi, mandole, anellane, noci, oliue, castagne, composta di peri, o pomi rugginenti garbi d'ogni tempo.

COR. Come si può fare tal composta per tutto l'anno?

Per far **GIO. BAT.** Si pigliano peri di spina spiccati per Luna vecchia nò molto maturi, & in tempo asciutto, & si pongono interi, & netti d'ogni difetto, *bona composta di ogni tempo* ne i vasi con tanto aceto, che soprabbondi, & coperti benissimo si tengono in luogo fresco, Iquali compostano tagliati per lungo in dui pezzi, & mondati di scorza, & di dentro, si mettono nella caldaia con tanto aceto, & mele, o vin cotto che basti, & si fanno bollire, fin che sono cotti, ma non troppo, & dappoi si pongono con la medesima conserua, ma salati, & concì con garofani pesti, o altre buone spetiarie. Et quel medesimo dico nel fare quella de i pomi rugginenti, o d'altre forte dura. Et come questa è finita, se ne può fare dell'altra, che si conserua almeno per dui mesi.

Cose che si possono condire. Similmente lodo a conciare de i fiori de i cedri, delle foglie del dragone, & della citrona col sale in aceto, & anco del sinocchio i ramuscelli co i grani non molto maturi, & in festuechi teneri. Et non meno condire col mele, o zucchero, de i cedri, scorzi di meloni, colli di zucche, e peri moscatelli, noci non mature con scorza, persiche, cucumari, genocchielli, festuchi di lattuche, radici di buglossa, saluatica, boragine, & altre cose secondo la vsanza della famiglia. I hauendo etiandio buona marinata, succo, e gele di cotogno, e cotognate diuerse al modo nostro, e alla Genouese.

CORN. Come si fa questa cotognata Genouese?

A far cotognata alla Genouese. **GIO. BAT.** Si mettono primamete i cotogni ben maturi nel forno nella padella subito cauato il pane, & si cuopre talmente che'l calore pian piano li cuoca benissimo; & dappoi così caldi leuata la scorza, si nettano di dentro, e si pone per ogni libra di quella pasta ben cotta, meza di zucchero buono diliguato: mettendo ogni cosa in vna cazza stagnata larga in fondo sopra il fuoco, & con vn bastone mondo si mena di continuo tal materia attorno fin che comincia a distaccarsi dalla cazza, e dappoi si pone nelle scatole all'aere così scoperta, ma che'l Sole o rugiada non vi giungano, lasciandole così fin che sarà calda, benchè venirà ogni hora più dura.

Vn'altro modo migliore si fa ancora co' medesimi pomi mondati di fuori, i quali si pongono a bollire in acqua fin che si aprono. Et fattoli passare per lo fettaccio netto, per ogni quattro libre, se li mette vna, & meza di zucchero belle, & si fa bollire tal compositione a fuoco lento nella cazza. & si riunge con la spatola di legno continuamete fin ch'ella si distacca dalla detta cazza.

za. Vi si pone poi quel muschio, o spetie, o cannella, o altre spetiarie. secondo che più piace. Et setacciato del zucchero sopra d'vna tauola, si fa di mano in mano in fugazette con vn cerchio di scatola, & si pongono al Sole, & si riuolgono spesso volte, fin che restan ben crostate, ma che sempre sia sotto del zuccherò ben macinato.

Voi sapete poi, che stando in Villa, & massimamente in picciola come è questa, non si può hauer carne frà la settimana. Et però stà bene, che il citradino si fornisca il Sabbatho per tutti questi giorni, che se ne mangia accioche venendo all'improuiso de gli amici a casa, possa honorarli con quella, & con capponi, polastri, pipioncelli, persutti, lingue, tettine, salciccioni, & altre cose simili, ch'egli hauerà in casa. Ma perche è difficile il conseruare le carni nò salate al tempo del caldo; però a conseruarle per quattro, o cinque giorni, si cuocono mezanamente, & si pongono in quantità di farina, & poi nò occorre a farle altro quando si vogliono mangiare, che lumarle, & finire di cuocere.

Per conseruare ognicarne la settimana.

COR. Mi piace meglio questo ricordo, che metter quelle carni nell'aceto, poiche con difficultà se le caua quell'odore, & sapore.

GIO. BAT. Anzi che questo modo mi piace assai quando sono posti in olla di terra i pipioncelli pelati, aperti ben netti, & mezzi cotti. & salati alquanto, con gittarui sopra tanto aceto bianco, che soprabbondi. Et come si vogliono mangiare, si pògono per vn pezzo nell'acqua tepida per cauarli quel poco di sale, & aceto. Poi cotti che sono si conciano in guazzetto con buoni sapori, & spetiarie, o s'infarinano & si friggono con lardo, & petrosimolo nella padella. Et a questo modo si mangiano fin le ossa. Il simile si fa delle lepri, conigli, capponi, & altri ucelli, & massimamente quando sono buon mercato, o che se ne hà alle volte abbondanza, ouero che se ne mangiano, come occorre alla Quaresima.

COR N. Non si potrebbe per altri modi conseruare a quei tempi, per quattro, o cinque giorni la carne cotta non salata?

Altro modo per conseruare la carne cotta.

GIO. BAT. Per chiarirui di questo, dico, che per l'ordinario compro il Sabbatho vn petto di vitello, & vna lonza con vn pezzo di fegato & non fallo a pigliare vn costetto di dodici, & più libre: ilquale tagliato, la Domenica di sera sottilmente in pezzi com'è vna mano, vi ci pono sopra del petrosimolo, o rosmarino, o citronella, o menta, pesti con lardo, e con aglio: ma meglio è l'vna passa quādo vi sono spetie, & sale, e poi si volgono in ritoletti di vn in vno, in forma d'vn'ouo, & cuciti con filo si mettono nella padella sopra il fuoco, & con tanto lardo, che tutte queste polpette (come noi chiamiamo) inondino benissimo. Et cotte che sono non essendoui forestieri, le conseruiamo asciutte ne piatti di terra, in luogo fresco fino al Giovedì, & qualche volta fino alla Domenica. Vero è, che durano anco meglio se sono cotte infilate con lo spiedo, per cuocerli meglio, & asciutte.

COR N. Che ordine si deuè tenere nell'honorare anco gli amici all'improuiso, quando non vi è sorte alcuna di carne cotta?

GIO. BAT. Si può cuocere nella padella carni conseruate nell'aceto, & non hauédone, si possono frigere anco col lardo più salumi: come sono lingue tagliate sottilmente, tettine di manzo, carne di porco verzelada, persutti, salciccioni & conciare queste cose ne piatti con aceto, oglio, spetie, vna passà, zucchero, succo di limone, ponendo seco in tauola della composta di peri,

Modi per honorarli amici all'improuiso.

di meloni, oliue, fenocchi fior de cedri, salsa, e sapor d'vua, o d'oui. Ma essendo verno, metterui, non meno della mostarda, & de gli oui fritti con l'vua passa.

Per far sapore delicato di oui freschi. C O R. Vorrei sapere come fate quel sapore, che dite, e che mi fate mangiare ogni pasto, il quale non pur'è delicato, ma rinfresca, & estingue la sete, più, che ogni altro cibo.

G I O. B A T. Si batte prima talmente con vn cucchiaro quella quantità di oui freschi, che si vuol conciare, che le chiare, & rossoli paiono vna cosa medesima, & poi si pongono nella pignatta, o lauezaolo sopra le bragie con tanti cucchiari di aceto bianco dentro quanti oui sono, & quel zucchero secondo che piacciono più dolci, e manco. Vero è, che l'vua passa lo fa migliore, & anco il succo di limone in luogo dell'aceto. Et come comincia bollire, si muouono di continuo con vna bacchettina netta, accioche non si attachino al fondo: non cessando fin che cominciano a pigliar corpo, & all'hora subito si leuano dal fuoco, & si pongono ne i piatti, sopra i quali si mette dell'altro zucchero (chi vuole) delle specie fine, o canella. Vero è, che a farlo perfetto, & specialmente per gli amalati, si pigliano solamēte i rossoli freschi, perche sono di maggior nodrimento, e più delicati delle chiare; lequali, per esser frigde, sono anco difficili da digerire. Et questo sapore non solamente a gl'infermi racquista il gusto, gl'induce il sonno, rassetta lo stomaco, & gli è di buon nodrimento: ma ancora a sani più diletteuole fatto d'vn giorno, o di dui, che non è a mangiarlo caldo. Ma, si come non è buono troppo corto, così non essendo a sufficiencia cucinato non corrisponde al gusto, come quando è bene ordinato.

C O R. Certamente che gli oui furono sempre buona monitione; percioche si possono conciare a più modi, secondo le vñanze delle catē.

A quanti modi si possono cuocere gl'oui freschi. G I O. B A T. Non è dubbio, che si possono cuocere aperti nell'acqua, o nel latte, e poi conciarli ne i piatti col zucchero, succo di limone, & canella, con le fette di pane, & senza. Et non meno frigerli nella padella così, & acconciarli al modo detto. Cuocendoli parimente nella padella in frittate semplici, & con sapor tagliati di citrona, saluia, rosmarino, dragone, & altre herbecine simili, ouero con l'aglio, o con le cipolle. Ma meglio è con l'vua passa perche restano più delicate. Ben'è vero, che sono anco tanto migliori, quanto più si conciano con specie fine canella, zucchero, succo di limone, & acqua rosa. Senza che si possono accompagnate con succo di saluia, o di menta, o d'altre herbe saporite, per restar verdi, & buone, & massimamente si conciano più, & meno con le dette speciarie. Et non meno si possono, conciare gli oui, pigliando per ogni tre, quattro cucchiari di latte, & sbatterli bene insieme, fin che paiono vna medesima cosa. Et posti così ne' piatti coperti co i tondi sopra le bornici, o bragie, lasciarli cuocere, fin che sono diuenuti in corpo, & poi metterli in tauola coperti di zucchero, & di canella. Et volendosi conciare gli oui duri, & mondi si fanno bollire nella padella con l'oglio, & come diuencono rossi si pongono ne i piatti, & paiono tante fritelle. Oltre che si conciano così duri & mondi a pestarli benissimo; & poi accompagnarli cō vua passa, zucchero, specie, o canella, & ponerli nelli piatti, & restano molto delicati. Acconciandoli medesimamente così duri, & mondi, tagliandoli prima per mezzo, & poi si pigliano i rossoli così cotti, & si pestano con maggiorana, o petroselinolo accompagnandoli con specie fine, & zucchero: con metter la chiara nella padella col batiro, & col

& col vacuo di sopra, come se fossero tanti scatolini, & s'empiono di quei rof-
foli così peſti, & accompagnati. Et ſtuſati nella padella detta, ſi laſciano coſi
per vn poco al fuoco potente, & ſi pongono ne i piatti. Io vi potrei dire ancora
de gli altri modi, che ſi ſeruano nel conciare gli oui, ma baſtano queſti per eſſe-
re i più facili, & più breui di molti.

COR. Benche ſi poſſa cuocere de gli oui a più modi in tutti i giorni, però
vorrei che me dicete, dell'altre coſe per honorare medeſimamente ne i giorni
magri, gli amici, come ho detto.

GIO. BAT. Non ſolamente ſi poſſono fare più ſorti di torte, di offelle, e *Altre co-
ſe per ho-
norar
gli ami-
ci.*
di raſioli, ma ancora friggere delle fritelle a più modi, & del roſinarino, del dra-
gone, della citrona, delle ſpinaccie, & della ſaluia concia col zucchero, poi che
ella reſta molto delicata.

COR. Come ſi concia ella coſi delicata.

GIO. BAT. Si pigliano i ramuſcelli ben teneri ben lauati, & inſarinati,
& fritti che ſono perfettamente nell'oglio, ſi leuano dalla padella bene aſciuti,
& ſi conciano ne i piatti coſi caldi col zucchero ben tritto. Et ſtati coperti per
vn poco, reſtano talmente ſaporiti, che dileguano in bocca come ogni altro ci-
bo delicatiſſimo.

Si può honorare ancora gli amici con gli aſparagi; artichiocchi, faue fre-
ſche, rouaiorti, maiole, & altri frutti verdi, & cotti, come abbondantemente ci
ſono conſeſſi di tempo in tempo.

Sappiate voi, che non ſolamente a coſa commodà l'hauere vna buona pe-
ſchiera, atteſo che ne i giorni magri, & graſſi ſi può mangiare peſci freſchi; ma
anco vn viuai di lumache, com'è il mio, il quale al tempo del freddo mi è di
gran commodità, & di niuna ſpeſa. Senza che io ſpero di commodarmi in vn
luogo per tenerui de' conigli, de' quali (per eſſere ſpecie abbondantiſſime) me
ne potrà ſeruire frà tutto l'anno.

Hora io non ſò ſe vi habbia ſatiſfatto, per non hauer detto ſe non le coſe,
che ſi aſpettano al viuere honeſto de' pari noſtri, hauendo taciuto quelle, che
conuengono alle tauole de' grandi, & alle altre de' golofi, che non penſano
mai in altro, che in trouare nuouo cibi artificiati.

COR. Non ſolamente voi hauete detto di più di quello, che hauerei ſa-
puto deſiderare, ma ancora vi reſto obligatiſſimo dell'hauermi ampiamente
fatto conoſcere quãta differenza è dal viuere nella Villa, à quello che ſi fa nel-
la Città. Coſa, che frà pochi di ſpero di mettere in pratica, dicano poi di me
ciò che vogliono coloro, che non fanno attaccarſi, ſe non al ſuo peggio. Et con
voſtra buona gratia andarò a montare a cauallo per andare a cena col Magni-
fico Cavalier Bornato mio cugino al ſuo belliffimo luogo di Moluina per non
eſſer molto lontano dal mio.

GIO. BAT. Per hauer più volte inteſo, che queſto ſito è molto ameno,
& degno della ſua habitatione, com'egli fa vna parte dell'anno; non eſſen-
doui diſcomodo vi prego, che coſi in piede, mi diciate ſuccintamente le ſue
qualità.

COR N. Non è marauiglia ſe queſto podere di trecento iugeri è coſi gra-
to al detto Cavaliere (poiche la natura l'ha poſto in colle molto ameno) & ac-
compagnato d'alcuni monti vaghi, iquali ſono copioſi di boſchi, di caſtagne, &
d'altri belli arbori, ne' quali ſi fanno delle caccie marauiglioſe di lepri, cerni,
caurioli,

caurioli, cinghiali, orsi, lupi, & volpi, pigliandoui ancor'a suoi tempi diuersi vcelli con le reti, balestre, archibugi, & fuochi. Poi non solamente ella ha posto questo sì bel luogo nel centro di alcune belle ville habitate da molti nobili, e vicino alla nostra città cinque miglia: ma ancor l'ho dotato d'aere purgatissimo, di terra fertile, di frutti preciosi, e de vne perfette, che fanno vernaccie, & vini delicati. Oltre che vi fa nascer due fontane, che mai non cessano di scaturire acque limpide, le quali passano a canto della sua torre, e d'altre habitationi accomodate per lui, e per li suoi lauoratori, irrigando vna buona parte di prati molto floridi, i quali son adornati copiosamente de i migliori arbori fruttiferi, che si possano trouar nel paese; hauendoli incalmati con le proprie mani per hauer pochi pari in questa professione, & per amar grandemente l'arte dell'Agricoltura, come huomo ben'intendente di lei. Et però non è marauiglia s'egli non apprezza tanto le altre sue possessioni (benché siano maggiori, & fertili, & con belle fabbriche) come fa questa così diletteuole.

G I O. B A T. Poi che mi hauete diuifato le doti di questo raro sito, mi farete raccomandato al Caualiere, & li direte, che tosto sarà tempo di farli compagnia, hauendo egli d'andare a far reuerenza all'Eccellentiss. Signor Duca di Parma, onde non solo potrò conoicere quel sì benigno, & giusto Principe: ma ancora hauerò gran contento a vedere i suoi disegni cominciati intorno a i gran giardini, che tuttauia v'ordinando con gran bellezze. Et similmente la sua bellissima, & rarissima Fontana, che gitta l'acqua altamente con stupor grande di quanti la vedono, fabricata con mirabil arte.

C O R N. Io satisfarò ogni cosa molto volentieri.

Il fine della Vigesima, & vltima Giornata.

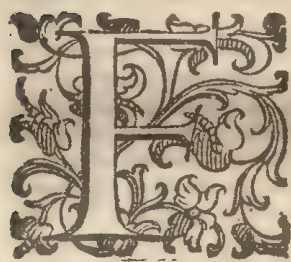




LETTERE DELL' AVTORE
SCRITTE A DIVERSI AMICI,
CON LE LORO RISPOSTE.

Intorno all' Agricoltura , & à i diletti della Villa .

AL MAGNIFICO, ET MOLTO
ECCELLENTI ORATORE.



*R*A le honorate attioni, che voi Signor mio offeruandissimo hauete sempre mostrato al mondo questa veramente è molto degna di lode, che hora fate, ritirandouituttiaua dalle grandezze doue siete asceso, per riposarui in Villa. e fruir le delirie dell' Agricoltura, della quale siete talmente vago, che non conoscete maggior contento. Et però non è marauiglia che conuersate ogni hora più volentieri con quelli, che l' apprezzano, & se anco mi chiedete con la vostra amoreuolissima lettera i ragionamenti fatti in dieci giorni per gli honorati vo-

stri Cittadini, M. Gio. Bat. Augadro M. Vincenzo Maggio, M. Cornilio Duco in materia dell' Agricoltura, & dell' habitare in Villa. Onde per vbidirui, ve li mando, sperando che giudichiate questi ragionamenti non esser vani senza frutto. Per cio che desiderando l' huomo il bene: o che si appiglia alle cose, che sino di piacere, com'è la caccia, & l'uccellare, o à quelle che sino di uile, com'è la robba, e i danari ouero alle altre, che sono di riputatione com'è la virtù e la scienza. In questi similmente trouaremo, che si contengono li spassi, che si godono in Villa, la utilità che rendono i campi, e la fama che s'acquista nel ben coltivarli. Ma se più oltre riguardaremo con purgato occhio questi piaceri vedremo che sono accompagnati da maggior uile, che tal hora non si pensa. Perche vera utilità è quella, che porta honesto contento all' animo nostro, & massime quando ci leua l' intelletto à contemplar quelle cose che fan l' huomo felice eternamente.

Venendo adunque prima alle cose, che si contengono nelle tre Giornate della Villa dico che non solamente voi vedrete qual sia stata la vita di Messer Giovan Battista mentre è dimorato in Brechia, & quale è quella, che hora si gode in Villa con la conuersatione degli amici della lettera, nella quiete, nelli spassi & nelle commodi, che vi si trouano, ma ancora conoscerete chiaramente che le Ville sono il vero
altergo

albergo de gli animi gentili, & quieti. & le Città una prigione de gli huomini riflessosi, & ambiriosi. Et veramente ciascuno dourebbe innamorarsi della Villa, vedendo questo gentil'huomo nato di così nobil famiglia (la quale più che mai fiorisce & r splende d'huomini strenui, magnanimi & illustri) ricco di conueniente facoltà, nodrito, & auetzato a cattur compagnie della Città abbandonar ogni cosa con del beruazione di viuere sempre in Villa eletta si come terrestre paradiso. Che in vero, non so chi non d'esse hauerli una dolce inuidia, vedendoli dispensare così ben il tempo ne gli honori piaceri in compagnia di fedeli amici, con fruire le soauità dell' Agricoltura, nella quale talmente si occupa nel far lauorare la possessione del Borgo che la fa parere un bel giardino. Che s'egli non è il più eccellente de gli altri Bresciani, che versano in questa professione, si può almen dire, che pochi siano, che ne sappino più di lui. Et questo vedrete nelle sette Giornate che ampiamente trattano della medesima arte, dalle quali il vostro giudicio come ben intendente di lei, conoscerà che egli ha detto cose assai che non si trouano in alcun volume.

Voi irà le altre, ritrouarete la vostra inuentione dell'vtilissimo vnaio di vini, dal quale ne cauate ogni anno tanta copia di barbate, che a piantarle, & allenarle al modo vostro si carcano di uua il terzo anno.

Dapoi non pur riconoscere e la via che tenete nel prouanare i mori, & nel seminarli a migliaja, ma come seminate ancora la tanto da voi celebrata Medica, & quello che offeruiate nel farla nascere senza altre herbe, & nel raccogliere la sua semenza. Che per certo, ella si può chiamar beata, poiche dopi si lungo camino (essendo stata prima trouata da' Romani, poi conseruata lungo tempo da' Spagnuoli) è venuto sotto alla vostra protezione. Et però sommamente desidero, che i vostri ben creati figliuoli forischino i loro studi, accioche ritornati che saranno, possiate più liberamente persequare nel vostro bel suburbano: perocche son certo, che non vi fariate di far nuoue proue, per arricchire ogn' hora più la vostra amata Agricoltura; doue per giunta goderete ancora la vostra carissima Accademia, la quale già diciotto anni è stata parurita da voi innanzi d'ogn'altra della Patria; onde per esser anco la più solenne, ha prodotto più numero de begli spiriti con gran contento di voi, & di tutti gli altri honorati gentil'huomini, che l'hanno favorita.

Che felicità sarà poi la vostra, quando frà tre anni i detti figliuoli saranno degnamente dottorati nel vostro famosissimo collegio e che voi habitarate nelle delizie della vera libertà, & quiete della Villa? Filosofando con le doti dell'animo vostro nobilissimo, hora nell' Agricoltura & hora nel considerare i tanti benefici, che vi ha fatto, & fa tuttauia il grand' Iddio, fra i quali vi ha fatti nascere di casa, delle più nobili & più antiche della nostra Città alle cose di pietà. La onde non è marauiglia se siate così amato da i poveri, rinerito da i ricchi, apprezzato da i grandi, desiderato da i Principi, e celebrato da i virtuosi.

Essendo adunque voi, patron mio viuuto fin' hora nelle tranagliose fatiche di questo mondo, con hauer più volte trascorso la Italia, l' Alemagna, la Fiandra, & la Francia per cose di di di & di mi pare honesta cosa, che homai vi riposiate. & che spendiate questo poco di tempo, che vi resta à gloria di quel Signore che con tanto amore ci ha redenti: godendo in pace le vostre facultà con la vostra cordialissima consorte, & co i cari figliuoli fin che verra quelli, che adhora adhora aspettiamo a cauarci da questa frale spoglia, per salirc a quei celesti cori, doue si gode felicemente l'eterna requie.

Et qui

*Et qui facendo fine molto mi raccomando. Dal Borgo di Poncarale, il primo di
Dicembre 1558.*

Agostino Gallo.

AL MAG. ET ECCEL. IVRECONSVLTO

M. MARCANTONIO PORCELAGA.



NON è dubbio alcuno, Eccellente Dottore mio offeruandissimo, che generalmente tutti gli huomini bramano di viuer felici in questa vita: & nondimeno pochissimi sono quelli che sappiano trouar la via di peruenire a questo fine, perche quanto più ricercata, hora nelle ricchezze, hora ne gli honori, & hora nelle grandezze di questo mondo, tanto meno è ritrovata. Et però mi allegro: perche per vostre lettere ho inteso che l'hauete conosciuta nelle dieci giornate dell'Agricoltura, & della Villa che vi mandai, per cio che spero, che tosto abbandonarete i curiosi libri, gli intricati officii, il periglioso giudicare, con le cose fastidiose della Republica, per ritirarvi alla Villa: nella quale non si trouano simulationi, ne risse, ne inimicitie, ne bagordi, ne torneamenti, ne comedie, ne tragedie, ne altre superfluità, che dishonorano l'addio, inuiscano gli huomini, corrompono i giouani, di struggono le famiglie, e crucciano tutti quelli, che conoscono a qual fine la gran bontà di Dio ci ha dato le ricchezze. Che beato voi, mentre che habitate ne i vostri bei luoghi suburbani, & ne gli altri accomodatei che habete: poiche con le doti del vostro candido animo, potrete specular le belle prospettive de monti, le infinite vaghezze prodotte dalla terra, la purificazione dell'aere, il soffiar de venti, il cader delle pioggie, il lampeggiar de' fulgori, lo spauerar de monti, i colori de gli archi, il nasimento dell'aurora, il caminar del Sole, il minutamento della Luna, il girare de pianeti e la disposizione delle Stelle. Le quali cose sono scala per contemplare, quel ben'infinito, dal quale siamo stati creati per fruirlo dopo che saremo fuori di questa tante miserie, che ci opprimono lo intelletto, mentre che siamo in questa si calamitosa valle.

Non sarete voi molto felice quando col vostro bello intelletto filosofarete nelle vostre ville, & che appresso vederete i carissimi fratelli continuare le loro professioni? Come ben'incamina il Magnifico Caualliere Vincenzo Oratore eloquentissimo nella Republica, lo strenuo Capitan Scipione nella militia, il diligente M. Tesoro nell'Economica, il virtuoso M. Aurelio nell'ecclesiastica, & il deuoto M. Hieronimo nella Scrittura Sacra.

O quanto donet ringratia: e l'addio, hauendoui fatti nascere di così nobile, & antica famiglia & fattui figliuoli d'uno sì ricco, & Magnifico Caualliere felice memoria, specchio veramente di pietà per essere stato sempre liberalissimo a tutti i poveri.

Poi venendo voi alla Villa, non solamente sò che gustarete le delitie, che dite l'aver comprese nella lettera dell'Eccellente Dottor M. Lodouico Moro, buona memoria ma ancora lo imitate, per essere stato il primo, che ha fatto la via ai pari vostri, la quale essendo stata cominciata da gli eccellenti Dottori M. Gallo Esiguo, Messer Nicolò Maggio & Messer Gio. Battista Beloso, hanno

alban

abbandonato gli honori del Collegio della Città, & la toga con Bartolo, & altri Autori, percióche maggiormente possano signoreggiare se medesimi, & godere i commodi priuilegi della Villa.

Che sarà poi quando si vedranno degli altri Dottori, & forse non pochi à fare il simile? Come spero che faranno gli eccellenti Messer Princiualle, e Messer Lodouico Barbisani, & M. Cesare Ducco, e forse anco Messer Vincenzo Stella, Messer Paolo Bornato, & Messer Helia Cauriolo. Mi diranno alcuni, che meglio farebbe, che questi si honorati Dottori seguitassero la loro professione poiche la fanno tanto giustamente, perche nel consigliare, nello auocare, & nel giudicare per coloro, che han ragione acquistareebbero parimente le grosse facultà a i loro figliuoli. Et dico, che molto meglio farebbono se gli alleuassero nel viuer moderato, & procacciassero arricchirli di buona creanza, di assai virtù, & farli medesimamente buoni Agricoltori, che farli ricchi di possessioni, di palazzi, e d'altre superflue commodità per offender dopò la morte de' padri, Iddio, & se medesimi nello spendere malamente, o più tosto consumarle in pochi dì, come per molti essempli, più vol. e habbiam veduto.

Si che Magnifico Signor mio, resta solamente che vi sgabbiate presto dalla Città & che v'ghiate alla Villa piena di molti spessi ai varie commodità, & di giouenda libertà: Così certamente non conoscite se non da quelli spiriti che apprezzano la tranquillità dell'animo, lo studio de' buoni libri, la conuersatione de' virtuosi, l'allegria del pescare, la dolcezza dell'uccellare & i tanti essercizii di leticualità dell'Agricoltura, nella quale son certo, che vi occuparete gentilmente, come cibo proprio, di quanti nobilissimi spiriti già furono & hora sono della vostra honorata famiglia. Et però non dirò altro eccetto che con desiderio aspettarò la buona nuova, che da douero vi siate sbrigato da i viluppi della Città & che siate stantiato nel dolce albergo della villa, accioche poi mi facciate degno di goder i rari doni del vostro animo nobilissimo, secondo che piacerà a vostra eccellenza, come quel scrittore fedelissimo che le fu sempre, alla quale quanto posso mi raccomando.

Dal Borgo di Ponscarale, alli 8. di Agosto 1559.

Agostino Gallo.

AL MAGN. M. DIONISIO MAGGIO.



PER CHE furono sempre pochissimi quegli huomiai, che sapessero pigliare il buon camino per goder questo mondo, come u'fa transitoria, non posso far, che non mi allegri molto vedendo io per la vostra lettera che voi haue errouato, & posto in effetto quei concetti, che spesso volte dicuete, mentre che erauate sotto al graue peso delle lunghe & penose liti fatte per acquistare i vostri beniant chi. Che per verita non vidi mai gentil huomo così caricato di ricuagli, & di fatiche, come siete stato voi in tutto il fiore della vostra giouanezza. Ma chi non diueil be haur inuidia alla stato vostro poiche vi u'ce così lieto, & si accomodato in l'ille essiliando la dolce Agricoltura a più d'ogni altro cittadino: Come ben si vede, che non solamente siete stato u'ro imitatore di Magone padre degli Agricoltori, & non u'la vostra bella casa (come gli comendai) per manco pretto di quei ch'ill' u'auate per stringer u'coso alla Città non fat veder

veder al mondo, che la prod' galirà rouina soli coloro, che malamente spendano le loro facultà, & non quegli altri che largamente le spendono nella santissima Agricoltura; come ben si vede che per hauer osseruato in questo voi haueate anco in quattro duplicato le vostre entrate, senza che di tēpo in tēpo sò che le crescerete più assai.

O quanto haueate fatto bene a leuarui dalla seruitù della Città, e ridurui alla libertà, & quiete che tuttauia godere nella terra di Manerbio, Villa veramēte gratissima per le sue rare doti, & bellissime qualità. Imperò che è posta quasi nel cētro della pianura nostra, & frà mezzo di Brescia, e Cremona nella strada dritta di trenta miglia, & in perfetto aere e bellissimo sito, hauendo etiaudio il uago fiume di Mella, ilquale non solamente ha sopra di se il così altro, lungo canale che conduce l'acqua del Malone, laquale serue a più nello adacquare i campi, & nel far rare i suoi molini, ma ancora è accompagnato di amene valli, di belle costere, di morbidi prati di fertili campi, di uili vignali, & di folitissimi boschetti. Le quali cose tanto più sono degne di mirare, quanto che sono potenti per mouere ogni leuato ingegno a considerare gl'infiniti benefici, che c'impartisse continuamente il grand' Iddio senza alcun merito nostro.

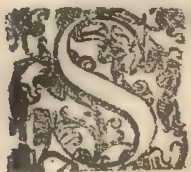
Po' si vede l'albondanza, che questa felice villa produce di biade, di migli, di fieni, & di vini. Et oltra ch'ella auanza tutte le altre nella quantità di lini bellissimi, & di acque che copiosamente irrigano tutto il suo gran territorio & non meno accomodata di buoni pesci, di latte fini, di carni, di pollami, di colombi, d'altre cose per lo uincere di maniera che si può dire essere più rosto vna picciola Città, che bella Villa, & massimamente per essere habita'a di migliara di contadini, & da molti nobili cittadini, iquali sono amoreuoli nel conuersare, benigni nel ragionare, officiosi nel seruire, e discreti nel comandare. Et però niuno si deue marauigliare, se l'haueate eletta per vostro caro albergo, d'spensandoui ben il tempo con gli amici virtuosi, con leggere buoni libri, e con la vostra cara Agricoltura. Lionde vi potete stimar beato, sì perche la Fortuna vi hà fatto n'scere di Magnifico Cancellero, & Dottore di così antica famig'ia genitrice di tanti huomini honorati, fra i quali non è da tacere il Reuerendissimo Vescouo Bernardo, eletto dalla nostra Città nel mille tre. ent' per S'gnore nello spirituale, & nel temporale: come ancora perche la Natura vi ha dato un corpo così ben organizzato, che non tanto siete prouidente nel negoziare, affabile nel parlare, paziente nell'ascoltare, arguto nel r'spondere, e pronto nel seruire, quanto che siete ancora nel costante nelle auuersità, e humile nelle prosperità.

Pur adesso io mi uengo, che non piglia la penna per scriuerui queste cose, ma per r'sponder solamente alla vostra amoruole lettera, nella quale voi trapassate i termini de meriti miei, lodando tanto ben le sette giornate dell' Agricoltura, che ho hauuto dal vostro ben creato seruitore, ond' sono stato in forse di domandarui lettere della Villa, che hora ho riformare, & che mi chiedete con tanta istanza. Nondimeno ho pensato di mandaruele, perche son sicuro, che v'infiammeranno maggiormente a perseverare nella via che tenete. Nostro Signore Iddio ve la prosperi fino al fine, accioche siate specchio a tutti i nobili della nostra Città vedendoui uinere da huomo libero, & non come fanno molti, i quali per non pascersi d'altro che d'ambitione stanno lezziti in fel' cemen e jempre al carro del suo trionfo. Et con questo a voi mi raccomando.

Da' Borgo di Poncarale, alli 20. Gennaio 1560.

Agostino Gallo.

A. L.



SON molto obligato alla mia Fortuna, e alla cortesia di M. Andrea Arriuabene, che con l'hauermi fatto veder' una vostra lettera in materia dell' Agricoltura mi è stata a porta occasione di riconoscerui per amico, & di offerirmiui per seruitore. Percioche hauendo io discorso con lui dell' Agricoltura del Tattin nouamente venuta in luce, & di alcune traduttioni fatte da moderni di Palladio, & di Crescentio, dissi che mi pareua questo Autore & quei traduttori non hauer ritoccate molte cose, che potrebbero esser per auuina desiderate dalli studiosi di questa scientia. & che non ci possano esser donate da altri, che da chi insieme con la Theorica, hauesse congiunta una lunga esperienza di questa nobilissima, & utilissima arte. Sopra laqual cosa, M. Andrea mi disse hauer' una lettera vostra conforme in tutto a questa mia opinione, & mi pregò che hauendoui a scriuere intorno a questo particolare, io li facessi gratia di sporre più chiaramente ciò che mi parebbe poter esser desiderato da i moderni Agricoltori, a fin che dandouene notizia egli potessi con l' honorato vostro mezo per via della sua bella stampa far questo beneficio al mondo; Dandomi conoscere, (il che hà fatto anco molto bene la vostra lettera) che voi dotto, e pratico siete, hauendo a i studi delle buone lettere aggiunto la esperienza di quest' arte con la coltuatione de i fruttuosi vostri poderi, & che da voi solo si poteua aspettare questo vniuersal giouamento. Non potendo per tanto di negare così honesta domanda all' amico, e trarato in parte dal desiderio del mio proprio commodo, come quello che mi diletto di questa scientia, & professione, & ho bisogno d' impararla da più dotti, e praticchi di me, mi son lasciato persuadere d' isporui breuemente quello, che da me e forse da tutti gli intendenti potrebbe esser desiderato in questa materia; Non perche io creda, che a voi sia nascosta alcuna di queste cose, che voi sia per dire ma per sodisfare a chi me l' ha domandato, & per ragionarne con mio diletto, e piacere.

Dico adunque che hauendo fra i Latini (per lasciar a dietro tant' altri Autori Greci, & d' altre nationi) Catone, Varrone, Virgilio, Columella, Palladio, Plinio, & di più moderni Crescentio, che quasi ha commentato tutti questi altri, hauendo, dico costoro trattato dell' arte dell' Agricoltura tanto celebre, e famosa in quei tempi, e parlatone tanto esquisitamente; ma con quei modi, termini, & vocaboli, che sono proprii della lingua, e ben intesi da chi ne hà cognitione desiderarei, che qualche eleuato spirito Italiano con una chiara & ampla traduttione di questi dotti antichi, dichiarando tutti i luoghi difficili, amplificando, & allungando i troppo stretti, e breui, & illustrando gli oscuri, venisse risconrando tutti i nomi di qualunque cosa detta da loro, i numeri, & le loro misure di robbe, come de' campi, co i nomi, & vocaboli nostri propri bene intesi dall' Italia tutta; & massimamente trà il circuito di questi nostri Illustrissimi Signori, oue primieramente i libri si stampano, si vendono, si leggono. & si pongono in opera i precetti; hauendo conceduto a Iddio oltra gli altri suoi rari doni a questo felicissimo Stato un paese tanto fruttuoso, & fertile, quanto ne habbia ogni altra parte del mondo. Et vorrei che cora questi detti nomi, & vocaboli nostri, egli facesse conoscere chiaramente quale, & quanto era l' antico, & usaro da quei felici ingegni, & quale, & quanto sia il moderno, & che dobbiamo usar noi per imitare i loro precetti: Facendo anco bene intendere le Calende, None, & Idi, che seruono a molti proposti d' importanza non lasciandoli

sciando medesimamente la dichiarazione de Solstizij, Equinorij, delle Stagioni dell'anno, delle Stelle, de i venti, & in somma di tutto quello che s'appartiene a questa parte della quale come di cosa necessaria ne hanno trattato i sudetti nostri Mae-
stri: Non già che io volessi ne parlassi esquisitamente secondo questa scienza, che farebbe un partirsi dallo intento suo d'insegnare l'Agricoltura, & bisognarebbe fare noui libri di Astrologia, & di altre facoltà, ma ne dicesse quel tanto che han detto i sopradetti Autori chiaramente, che in questa nostra lingua si potesse bene intendere da chi non ha cognitione della latina, facendo conoscere che egli hauesse bene in'eso i luoghi, & i sensi di cibi si prende ad esprimere, parendomi che il trasportare di parola in parola sia cosa più tosto puerile, & vana, che fruttuosa. Et quando paresse a questo eleuato ingegno, che questa vita della traduzione, per la quantità, de Scrittori sudetti fusse fastidiosa, e rincrescenole, o molto difficile: potrebbe far di una materia tanto publica, e commune vn soggetto priuato, & proprio togliendo il meglio da i migliori, & mettendo quello che comunemente fusse detto, & approuato da tutti per vere regole. Facendo anco conoscere qualche loro diuersità, & per qual rispetto: adducendo le ragioni dell'vna, & dell'altra parte, & in somma facendo vna elegante, & giudicosa scelta di più antichi, e famosi Autori di tutto ciò, che a questa arte si appartenesse, per scriuerne compiutamente. Et perche tutte le cose del mondo variano, & variano ancor i Cieli, sarebbe gratissima, utilissima, & importantissima cosa che questo moderno Autore, hauendo fatto conoscere le cose, & i precetti de gli antichi, vi aggiungesse la vsanza de i nostri tempi, la differenza de gli antichi co i nostri, e per qual rispetto sia causata la diuersità de i paesi, & delle nationi, & specialmente d'itala ne i cui termini intendo sempre che per lo più debba essere rinchiuso questo trattato suo (potendo anco giouare altroue, doue questa nostra lingua fusse intesa) conciosia che non manchino a Spagnoli, a Francesi, & ad altri Oltramontani, chi nelle loro lingue ne ha copiosamente trattato: come per il libro, che fece tradurre dallo Spagnuolo e stampare in Venetia il Tramezzino non ha molto tempo si è chiaramente veduto. Et sopra tutto io stimo per vna delle più importanti cose che si possa desiderare da questo nostro Autore, ch'egli facesse anota chiara, e palese a tutte le cose ch'egli tratterà la esperienza propria, alla quale ogn'uno crede più facilmente, & acqueta senz'altro. Il qual testimonio della esperienza non si è ancor veduto da nessuno de moderni dimostrato, e fatto palese al mondo.

Hora io credo, che se vurrà in luce vn libro di Agricoltura con tutti questi auuerimenti, la nostra lingua potrà arricchirsi di vn bello, & utilissimo volume, e che la stampa dell'arriua bene potrà andar altresì gloriosa di questo, come quella dell'honora o Giolito vā tanto altiera delle non mai a bastanza lodata Rettorica del famosissimo, e celebratissimo Canalcari. Et se voi M. Agostino che tanto sapete e valete in questa professione del culto di capi sarete degno al mondo di così rara & perfetta opera, e portarete egual premio d'immortal gloria, hauendo insegnato a poter viuere come questi a saper ben parlare, & forse migliore per essir cosa più necessaria, & più cara la vita delle parole.

Aspetto adunque con gran desiderio questa dotta copiosa & chiara Agricoltura del Gallo, honor di Brescia, madre di tanti altri famosi, & eleuati ingegni: Alla qual Città si appartienua a punto questa noua fama di hauer insegnato perfettamente questa sì solenne arte: essendo ella hoggi di la più ferule, & meglio coltiuata parte di tutta Italia.

Ritornando al proposito di questa nuoua amicitia contrata per così honorato mezzo con voi; vi offero in Padua mia antica, & cara Patria tutto ciò, ch' un amico di così picciolo affare come io me rrouo, può promettere di animo, di volontà, & di forze a chi veramente ama, & offerua. Poi perche l'adiprarui così di subito in questo bisogno mio dia a voi essemplio di comandarmi nelle occasioni vostre, & sia un fondamento della nostra amistà, vi prego che vogliate scriuermi un picciol trattato di ridurre i campi aratui, & piantati d'arbori & di vigne in prati: Il che sò esser nel Bresciano molto usitato, & per conseguente benissimo inteso. Del qual trattato voglio seruirmi in questi giorni: (se da voi sarò così consigliato) di trarre a coltura de' prati certa quantita de' miei terreni buoni sul Padouano per mancarmi i pascoli, & fino che tengo per vno de' principali bisogni in questa coltura. Pregandoui a degnarvi non solamente di rispondermi questa volta al prato della valle di Padoua doue habito, ma molte altre che i scriuendoui da qui innanzi, vi fare forse noioso col valermi della vostra virtù, comandandemi, che Dio vi doni gratia di condurre a felice fine questa benedicta, & da me molto desiderata Agricoltura, & vi faccia d'ogn altro desiderio lieto, & contento.

Di Venetia alli 23. di Gennaro 1560.

Giuuan Battista da Romano.

AL MAG. M. GIO. BAT. DA ROMANO.



Il grandissimo contento mi è stata la vostra bella, & dotta lettera: perche, si come ella me fa conoscere il vostro valore così mi dà occasione di farui vedere, che i miei discorsi (che già otto anni vo adunando) sono molto lontani delle cose, che voi cercate, percioche hò sempre atteso alla pura pratica de' riti utili della Agricoltura lasciandola Theorica ad altri più sublimi, & eccellenti ingegni di quello, che conosco essere il mio. Et però non aspettate da me, che vi dichiaro i nomi, i numeri, le misure, le Calende, None, Idii Solstitij, Equinoij, Stelle & venti, de' quali gli Autori celeberrimi han trattato a bastanza, & dottamente. Percioche non pure io fui sempre poco intendente di simili cose, per conuenirmi solamente agli scintuati, ma anco quando ben le sapeffi, non perderci tempo al trametter nella opera mia, perche non repuso tal sottigliezza esser così necessarie a gli Agricoltori, come saranno i secreti, che tuttauia vo notando.

Parimente non aspettate che mi ponga a sciogliere il fiore delle tante opere diuersamente scritte, o tradute, perche dubitarei, che una gran parte non giouarebbe alla coltuatione moderna di questi paesi, per essere molto lontana da i famosi Autori di quei tempi.

Quanto sia poi a quello, che vorreste veder un Autore, che facesse chiara, & palese la sperientia propria delle cose, che egli trattass: dico che (per la lddo gratia) di quante cose, che fin hora ho scritto, poche sono che non siano, o state fatte con le mie mani, o fatte fare a conto mio, o vedute fare ad altri ouero ch'esse mi sieno state accertate da huomini degni di fede, & che ho uero conosciuto, che sono da esser hauute per veridiche.

Sappiate ancora, che non tanto mi diffundo nelo scriuere il valor de' gli Agricolt.

tori Bresciani, che generalmente sono eccellenti in questa eccelsa professione. quanto anco miro sempre al notare molte cose, che con lo spender manco si habbia maggior utile. che con lo spender assai.

Venendo poi a quello, che dite mancarvi la pastura necessaria per li vostri buoi, e cavalli. che io vi soccorra con qualche tratta. o a proposito per pascerli: dico che per adesso vi mando quello del seminar la vecchia, & vena insieme per prossimarvi il tempo; Che seruando l'ordine che dite, non solamente vi darà gran copia di buona pastura a mezzo Maggio senza adacquarla mai, ma ancora manterrà talmente grassi gli animali, che sempre si potran mandare alla beccheria. Et trouandosi ben netto e ben grasso quel terreno. v. si potrà anco seminar all'hora de' fasoli, o del miglio nel mese seguente, & a questo modo haurete due ricolti; che senza che potrete porre. non meno il frumento al suo tempo. Et volendo poi altre pasture, vi prometto di mandare il trattato per seminare il trifoglio, ma ancora quello della Medica tanto commendato da gli antichi, la quale dura ne' terreni qualificati a lei, i vinti, & trenta anni; senza che vi ingero deue far le spese vn'anno a tre cavalli. Et benchè queste due sorti di pastura ricercano dell'acqua per adacquarle nel tempo delle sicchezze, della quale voi siete priuo: nondimeno stando, che i vostri campi sono (per quel che dite molto buoni, & di terreno ladino, ho per fermo che riusciranno con utilità, & massimamente se li farete ogni anno ben coprire di buon letame.

Poi quel che dite, che io vi risponda adosso, & ogni altra volta, che scruiete, di questo non solamente non mancarò mai: ma ve n'haurò tanto più obbligo. quanto maggiormente mi scriuerete. & mi chiederete di gli altri riti utili: perche si come son certo che sempre guadagnerò cose honora e del vostro elegante stile: così spero, che col mio (benche lasso) vi mostrerò di quanta eccellenza è la cultura de' Bresciani. Et con queste molte mi raccomando.

Dal Borgo di Poncarale alli 4. di Febraro 1560.

Agoſtino Gallo.

AL MAG. ET ECCELL. ORATORE.

M. VINCENZO STELLA.



ER le vostre lettere scritte al ben creato, & doto vostro figliuolo M. Honorio, si può sperare, che il Magnifico, & eccellentissimo M. Giacopo sia Collaterale: nondimeno io mi allegro assai più, quando i nostri Illustrissimi Signori lo facessero Censor generale con buona provisione sopra i campi mai colti mai: & altri aforismi di terra ferma; perche non solamente egli haurebbe vn carico honoratissimo, & degno appunto del suo genio: ma ancora essi haueriebbono grandissimo contento, vedendo quanto per mezzo del suo valore. albonaribbono di paese in paese i suoi sudditi di biade, di vni, & d'altri simili ricolti: & quanti centinaia di migliaia di ducati auaribbono di più ogni anno. senza angareggiarli di cosa alcuna.

Non sarebbe vn'ordine santissimo, quando egli hauesse di Città in Città sorto di se Vici Censori ben pratici, che di luogo in luogo intimassero al principio di Genna-

Vo a tutti quelli, che coltiuano, o fanno coltiuare malamente i suoi poderi, che se non li lauorassero bene, li fusse tolto la metà dell'entrare seguenti, applicandole al Fisco; & quando non obbedissero l'anno seguente li fussero tolti tutti i frutti? Et se per caso fossero ostinati anco il terzo anno, incantarli poi quei terreni senza compassione alcuna?

Ancora non sarebbe cosa lodeuole, se quei medesimi Censori protestassero a i lauroranti che se non lauorassero fedelmente (essendo pagati) che'l primo anno fussero ben flagellati, & passato il seguente, non hauendo lauorato secondo le loro forze, che fussero mandati alla Galea?

Qual'utilità maggiore potrebbero hauer quei benignissimi Signori quando facessero questo? Poiche non hauerebbono bisogno di biade aliene, anzi ne potrebbe dare ai paesi d'altri Principi. Et oltra che crescerebbono grandemente il suo Erario, hauerebbono anco i primi anni quanti Galeotti lor bisognassero per armare ogni grand'armata senza pagamento.

Appresso, qual maggior felicità potrebbero hauer questi paesi, quando in poco tempo fussero netti d'huomini ociosi, & che i campi fussero ridotti quasi al pari de' giardini? Vi giuro che s'io vedessi questo, mi parrebbe di veder la felicissima età di quelli nobilissimi Romani, i quali apprezzauano talmente l'Agricoltura, che non pur faceuan i Censori, che continuamente priuauan tutti coloro de' suoi poderi, che li coltiuauano malamente, ma faceuan anco lauorare benissimo tutti quei de' Soldati, che non hauean chi li coltiuasse, finche ritornauano dalla guerra.

Non sarebbe erandio gran beneficio vniuersale, quando questi Censori cessero drizzare, & assettare le Strade torte, & male accomodate? Peroche, il bel vedere, abbenirebbono il camino a i viandanti.

Parimente non sarebbe gran beneficio quando prouedessero alle tante acque, le quali per non esser dritte, sono cagione d'infiniti danni a particolari per lo ripirare, & per uirtarsele l'un l'altro adosso, & al publico, quando per questo rompono, & danneggiano i molti terreni come per isperienza si vede.

Io poi rei dire similmente, quando prouedessero a molti ignoranti, & a tanti ostinati, che non vogliono contraccambiare i lor campi spezzati con beneficio di se stessi, e de' vicini senza; che non vogliono accomodare del transitare, nè de' vasi per adacquare e d'altre più cose, onde poi vien danneggiato il publico; ma perche vi vorrebbe lunghi discorsi solamente dirò, che mi piacerebbe quando voi Magnifico Compare conferiste queste cose col Mag. M. Lodouico Lana, e col Mag. M. Antonio Battello, e come eccellenti Oratori, mandati costì per cose importanti della Magnifica Città, trouaste co i vostri sublimi ingegni qualche via appresso a quel sapientiss. Senato di venire a questo: Percioche io son certissimo, che non potreste impetrare maggior beneficio a tutto questo paese, poiche sareste anco tutti tre cagione d'annichilare gli otiosi, orgogliosi, sanguinari, & altri ministri di Satanasso, che d'onoran l'Iddio, insidiano i pacifici rouinano le famiglie, infamano la Patria, e contristano i nostri amorenolissimi Sign. vedendo tutto di quanto è poco l'amor, che è tra noi. Perdonatemi Mag. M. Compare s'io son tra'corso nel dir più, che non pensaua. Il Sig. Iddio vi conferui sempre, e dia gratia a voi Mag. Ambasciatori ad ottener da quel Sereniss. Prencipe le cose giuste, che domandate. Et con questo a V. Eccel. molto mi raccomando.

Dal Borgo di Poncarate, alli 17. di Settembre 1562.

Agoſtin Gallo.

A L

AL MAGN. M. AGOSTINO GALLO.



I come voi, e M. Compare haueate veduto per la lettera che io ho scritta a mio figliuolo quanto si spera che i nostri Illustri. Sign. diano il grado di Collaterato al Mag. M. Giacopo nostro, così mi piace che auguriate più tosto, che fosse eletto all'honorato officio della Chiesa sopra i campi di terra ferma, poiche ancora che egli sia di tal prudenza, che riuscirebbe in qualunq; honorata impresa, è cosa certa, che farebbe cose stupende in questa professione. Poi quanto a quello che ricordate, che io conferisca co i Magnifici miei Colleggi, per qual via si potrebbe introdur questa sì grandomanda auanti a questo eccelsso Senato, dico non hauer mancato, ma perche questi Illustri. Signori (come prudentissimi) sono circospetti intorno alla nouità, per hora non ci pare di farne motto alcuno, riservando questa cosa di tanta importanza a considerarla maggiormente, e proponerla poi alla Magnifica Città nostra: perche essendo fattibile di ottenerla, ella non mancherà di mandare Ambasciatori per impetrar simil gratia da questo Serenissimo Principe. Et da questo mezzo uolete lietamente nel vostro bel Bologno, essaltando la vostra rara Agricoltura col uanero di ferro, & di penna, come sò che tuttauia non mancate, & che sapere quanto vi amo, e desidero di farui cosa grata.

Di Venetia, alli 23. di Settemb. 1563.

Vincenzo Stella Dottore,

AL MAGN. M. AGOSTINO GALLO.



*H*E la mia lettera, scritta già in laude della Villa vi sia tanto piaciuta, che vi habbia indutto a desiderare la mia amicitia, mi allegro, & di cotesto vostro gentile, cortese animo vi ringrazio infinitamente, accettandomi molto uolentieri con tutto l'affetto del cuore per mio maggior, & honorato amico: Solo mi duole, che non si trouino in me quelle virtuose qualità, che voi, forse dalla troppa benignità della vostra natura ingannato, vi date a credere che siano. Promettomi bene che nel coluiua e con l'osservanza, con la fede, e con gli uffici, la sincerità dell'auaritia, mi sforzerò di procedere di maniera, che non habbiate a giudicarmi del tutto indegno dell'amore, che per bonità vostra, & non per merito mio, degnate portarmi. Quanto all'opera dell'Agricoltura, da vostra parte data mi dal Reuerendo Padre F. Massimiano Tassini, dico che la materia mi par ch-

ser di posta, e trattata con diligenza. Et se ben ella non è in lingua molto inquisitamente Toscana, esprime però i suoi concetti in modo, che dalle sincere orecchie patientemente può esser ascoltata.

Laonde, veggo che recando voi col suo mezzo al mondo utile, e piacere, la gloria, & immortalità del vostro nome hauete guadagnato.

Facci, fine, pregandouia veder volentieri questa rozza mia pastorella, laquale in mio nome humilmente viene a farui riverenza, come al gran Padre della Villa, & maestro dell'Agricoltura.

Di Ferrara, alli 3. di Maggio 1565.

Vostro Buon Amico Alberto Lollio.

AL MAGN. M. ALBERTO LOLLIO.



Considerando che'l Signor Iddio mi hà donato gratia, che doppo la occupatione continoua di dodici anni, & nella età mia di sessantasei, io habbia finita, e data fuori l'opera dell'Agricoltura, & de i piaceri della Villa, ho da pensare ancora, che quello che hà fatto il Reuerendo Padre Massimiano nel presentarmi in nome mio quella che a lui donai (benche non hauesse alcuna commissione da me) sia stato per volere di Sua Maestà: percioche non haurei mai hauuto a dire a farla comparere innanzi al cospetto vostro, poiche oltra all'esser voi bene intendente di tal'arte, siete anco molto famoso di eloquenza, e d'altre rare virtù. Et se pur fossi caduto in simil'errore, non haurei almeno mancato d'accompagnarla con quattro righe di mia mano, accioche in tutto non fossi giudicato per malcreato. Ma poiche a lui è piaciuto di far questo bel trattato per la souerchia affectione, che i gli ha verso di me, non poco me ne allegro per essere stato cagione del fauore, che mi hauete fatto nello scrivere, & approvare con tanta benignità l'opera mia. Laquale, anchor che habbia da portare qualche utilità al mondo secondo la pratica moderna, non però parmi che meriti così facilmente di lasciarsi vedere se non da persone semplici, che si dilettino della Agricoltura, & non da i pari vostri, i quali son, anezz, solo a componimenti elegantissimi: Come fra le tante belle cose vostre che si vedono per tutto il mondo, si mostra da capo a i piedi tutta la lettera rurisana, laquale lauda la Villa, & l'Agricoltura con sì mirabile arte, che quantunque io habbia tante, e tante volte con gran diligenza letta, nondimeno per scoprirmi ogn'hara più bella, mai non mi è bastato l'animo di seruirmene più d'una sola chiusula per ornare la bellezza del mio stile. Ma spero con l'aiuto di Dio, frà pochi mesi di mandarmi da douero la opera talmente ampliata di cose utili, & riformata in parte della sua rozzezza, che per auentura vi potrebbe piacere più che di prima. Hora non solamente vi ringrazio del

le

le amorenolissime offerte, che mi fate senza alcun mio merito, offerendomi allo incontro con tutto quel poco valore che in me si troua; ma etiaudio vi resto obligato della vostra leggiadrisima pastorella, laquale fin' hora è stata molto lodata da huomini giudiciosi: cesa che non può essere altramente, essendo ruscita da sì chiaro fonte, come il vostro. Vi mando ancora io vn frutto d'un Lettore della nostra Academia palese, & vn'altro della occulta: pregandoui, che vi degniate di gustarli, & di scriuermi liberamente tutto quello, che ve sentite; e se in ciò passo i termini della modestia, iuscusi la vostra innata humanità, che mi hà data la via larghissima.

Del Borgo di Poncarale, alli 14. di Maggio 1565.

Vostriſſ. sempre Agostino Gallo.

AL MAG. M. AGOSTINO GALLO.



O ho veduto con mio grandissimo piacere le dieci Giornate dell'Agricoltura mandate nuouamente in luce da voi, sì perche questa materia mi diletta sonmamente, come quella, che mi sono essercitato molti anni (mentre piaceua alla mia fortuna) con il finito contento intorno a questa professione, & sì per veder' espresso leggiadramente in questa vostra bell'opera tutto quello ch'io andaua desiderando ne gli Autori antichi, e moderni, i quali hanno ben tocca la forza dell'arte, & li precetti vniuersali di essa ma non sono di scissia i particolari, ne fatto toccar con mano (che siue voi) tut e le cose narrate, con l'esperenza propria, laqual'è madre, & perfetta maestra di tutte l'altri. Or de, si come a quelli si deuè molto per hauer formato ci si be' a figura, a voi solo è debito il colmo di tutti gli honori per hauerla condotta a tal perfectione, che non pare, che se le possi aggiunger cesa al una. Si che mi si rallegrato doppiamente del beneficio che ne risulta al mondo, & della fama, che ne ridonda in voi; ilquale amo già tanti anni al pari di me medesimo & di vniuerso obligato, quanto può essere vn' amico all'altro. Vero è s'hauete fatto qualche meritione in questo vostro utile, & honorato libro della vita pasturale, o trattando della dolcezza sua, o insegnando, quanto è grande il guadagno, che si caua in diuerse cose da essa, li haureste (al mio giudicio) aggiunto tutto quell'ornamento, che potrebbe esser per auuentura desiderato da qualche cupid, & curioso intelletto. Onde per sprouarmi a così bel corso, come geloso della vostra gloria, per mostrarmi quanto io habbia gustato, & gusti questa solitaria, & ritirata vita (alla quale mi son ridotto, poiche è piaciuto alla mia sorte di farmi abbandonare la mia dolce Agricoltura, e'l commercio de gli huomini) mi son posto a scriuermi quello, che io ho considerato da i costumi di molti pastori, che sono per questi mon-

ti, & quello che sentitò raccontare d'alcuno di loro, circa la giocondità di questa vita, & l'utilità, che si cava dalle loro mandre, e da questa professione. Voi poi da questo poco, che ve ne dirò (non volendo esserui tedioso con la troppa lunghezza, ne potendo a sufficienza esprimere i veri piaceri di questa sincera gente; i quali se possono vedere: & molto meno quelli che sentono dentro di lor medesimi forsi maggiori de gli altri) farete giudicio, se questa profession pastorale contiene quida felicità, che vi dico; e s'ella è degna, che voi ne facciate memoria nella vostra lodatissima opera. Et cominciando dalla dolcezza sua, non vi pare giocondissima cosa il viver lontano da tutti gli strepiti, e rammarichi di questo travagliato, & misero mondo, non sentendo mai nè di giorno, nè di notte, nè di state, nè di verno, nè per alcun tempo, nè per alcun modo niente altro, che quiete, consolazione, e riposo nell'animo, & nel corpo? Il che auuiene benissimo al pastore, il quale nel tempo della state, subito che comincia ad apparir l'Alba nell'Oriente, uscendo dalla capanetta, & dal suo duro letto fuori, gode principalmente della soauissima aria matutina, dell'allegria del Cielo, e della vaga bellezza dell'Aurora. Et quindi passeggiando, riuicendo, & attorniano il luogo, dove si son posate le sue pecorelle, si allegra tutto nel rimanente, e conoscerle situate, & sicure da ogni pericolo delle passioni tenebre. Le quali, come s'ho state munte da lui, o da i figliuoli, o famigli, e rassettate poi all'hora debita le poveri meseritite sull'asinello, prende la usata a: ma nello forte destra, & ridotta a guisa di saggio, & valoroso Capitano tutta la sua schiera in un bel drappello, si cava passo passo con lei verso qualche l'eta campagna, o ameno colle, dove egli si imagini di trouar buono, e sano cibo per lei: Et quindi fatto alto, lascia satolarli delle fresche herbe queste mansuete bestie, guardandole, circondandole, & compiacendosi di vederle tutte sane, pascersi superitamente senza rumore senza nota, & senza inuidia alcuna. Quindi poi le conduce a qualche fresco rio, o limpido fonte a bere, & a trastullarsi: Et se il Sole è homai salito tanto alto, che ferisca co i raggi suoi troppo ardentemente la terra, le riduce all'ombra de gli opachi, & ameni arbori; le cui frondi mosse soauemente a guisa di concesso, dalla fresca aura meridiana l'muitano a por mano alla sua sumpogna: con la quale (facendo a gara con esse) trattiene il suo gregge, & se medesimo con gli altri per buono spatio: Et inuaghito della sua istessa armonia, parendogli numeroso, e sonoro, sente dentro di se tanto piacere, che non hà inuidia ad alcuno stato mortale. Tossato il caldo si drizza in piede, & ordinate le fila dell'esercito suo, marchia verso qualche altro lato a pascerlo convenientemente per sino alla sera, la qual si p'auenta si muoue pian piano verso li alloggiamenti, i quali presto si accommodano, facendo nel mezzo della campagna lontano dalla gente co' suoi ingegni uno ficcato per ritenimento, e sicurezza de gli animali, per se, & per gli altri un caseggiato coperto di frondi, & di rami d'arbori; dentro la quale, posto prima intorno a ripari le sentinelle de suoi fidi, e feroci cani, senza alcun proficuo s'adagia, e dorme un queto, & riposato sereno. Nel verno poi non mancano a pastori altre dolci

Et de consolationi: percioche vitirati doue dalle neui, & de ghiacci non picuri i
 loro animali, viuon in santa pace. Et in tranquillo otio alim da tutte le cure, &
 pensieri, che tanto trouagliano i miseri mortali; & quini contenti della lor sorte,
 disperano parte del tempo con la lor cara famigliuola, goden in appresso il suo
 co doicemente de i frutti delle loro mandre, dalle quali non mancan. mai la te,
 formaggi, fiorite, ricotte, butiri: alche si aggiungono castagne, noci, & altri
 rustici cibi tanto più grati delle delicate, & souuose viuande de grandi, e de
 Principi, quanto sono acquistati co i loro honesti sudori, & goduti senza alcun
 spetto di ueleno in lunga pace allegramente. Et parte si riducono insieme frà
 loro amici pastori, oue si fanno il di diuersi giuochi pastorali da tener essercitati,
 robusti, e sani i corpi, e gli animi lieti, e giocondi, e la notte talhora al suono d'u-
 na cetra, o d'altro rusticano instrumento in compagnia di molte vaghe pastorel-
 le, & esprimendo i lor rozzi amori, passano bonettamente, e festosamente il
 tempo in suoni, balli, giocchi, & altri piaceuoli trattenimenti. In tanto cresce
 la mandra, e si alleuano i nuoua parti, certa speranza, e felice trastullo al pru-
 dente, & buon pastore. Il guadagno del quale (per venir a quest'altra par-
 te) è così honesto, e sì grande, che io lo stimo assai più delle sudite contentez-
 ze, e gioie. Primamente voi vedete, che si come l'Agricoltore viuue, e catta
 vtilità de' frutti della terra, così questi sostenta la sua vita, e guadagna de'
 parti, e de' frutti de' suoi animali, cioè latte, formaggi, agnelli, e altro senza
 pericero, ostimolo di auaritia, e senza scropolo alcuno di coscienza, lontani da
 pericoli del mare, e di tante ambrosie, & faticose anie, che tengono infrosati,
 & nuoluppati ceruelli de'gli infelici huomini del mondo. Et questo guadagno
 con parte centanta prudentia, che basta per li bisogni di lui, & de' suoi tutto
 hanno senza di bbiu, o ansietà di hauere a cercare, o medicar cosa alcuna, e
 pur che non li manchi non si cura di farne alcun'auanzo. O guadagno buoni, &
 honesti de'gli Agricoltori, e de' Pastori: lequai professoni sono tante vite, e
 congiunte insieme, et tanto reciproche di beniuolenza, e di amore, che l'una per
 l'altra si mantiene, & si fa più bella: in modo, che si possono chiamare compa-
 gne, e sorelle: percioche, sì come l'Agricoltura si presta grati alla madre del
 perpetuo vitto, che ella ci dona, con l'abbellirla, & accarezzarla da tutti i tem-
 pi, & ogni luogo, e gioia con la sua industria all'arte pastorale: così la pastorale
 tenendo sotto la sua custodia, e governo quelle cose, dalle quali dipende il vero
 nutrimento, & il proprio latte de la terra, aiuta sommatamente l'Agricoltura,
 & se riceue da questa vniuersal madre il diuer suo, è tanto grato, che le ten-
 de cosa, onde la madre istessa si faccia più grassa, o prenda maggior vigore
 per poter meglio nurire tutto'l mondo. Si che queste due amoreuoli sorelle
 prodotte in un tempo, & da uno stesso luogo, sono sempre intente all'orna-
 mento, & al benificio della madre. Et si come l'Agricoltura hà cura del vit-
 to, così questa l'hà del vitto, e di parte del vitto ancora, due cose tanto neces-
 sarie all'huomo, quante ogn'un sa, & vede. Ma questa non è però il re e gua-
 dagno,

dagno, che voglio mostrarui de' pastori; percioche ve n'è vn'altro di più maggiore importanza, come voi istesso giudicarete. E questo è, che ritrouandosi essitanti (come ho detto) da tutti li strepiti, trouagli, ambuioni, e molestie del mondo nella lor solitaria, e boscareccia vita, hanno diuerse occasioni, e commodità di conoscere Iddio, di amarlo, di riuierirlo, & di guardarsi sempre di offenderlo. & vdirne come: Stà intento il pastore, mentre il gregge suo r'è pascendo per li verdi prati, & quini, o appoggiato al suo bastone, o assiso in terra contempla, & considera a gli innumerabili benefici riceuuti da Dio, trà i quali il principale, che non fesse sin da principio ordinato dalla diuina Maestà sua di farlo quel prato, o quell'erba, onde si nutre il suo armento; o vero vno de' suoi armentati altre sì. Si vede attorno, colli s'fissi, arbori, fiumi, e fonti: & r'è lodando Iddio, che non sia nè colle, nè sasso, nè arbore, nè fiume, nè fonte. Considera che egli ama tanto le pecore sue, che le prouede in tutti i tempi del cibo, del sonno, e d'ogn'altra cosa necessaria, e le guarda da' pericoli, e da tutti i contrarij, e così viene in cognitione, che Iddio molto più pietoso, e benigno Pastore di tutti gli altri, tiene la istessa cura di lui, del mondo, e di tutte le cose create, che senza la prouidenza sua, nè esso, nè il gregge, nè tutto ciò che nasce, non potrebbe, ne s'prebbe mantenersi; i osi da farli conoscere l'Onnipotenza, e bontà di Dio, da fare che egli l'ami, riuierisca e tema, come ho detto, e quanto egli può. Giunge la notte, r'è trà se pensando, che a guardarlo il suo armento da i lupi, e da altre fiere, li conuien fare steccati, ripari, metter braui cani alla guardia di esso, & che egli stia desto, e vigilante in ascoltare, e prouedere tutti i pericoli. & con questo stesso pensiero conosce, che per simil modo bisogna, che egli si fortifichi, e munisca dagli inganni, e dalle insidie del perpetuo auuersario, & che ponga fortissime guardie, & esso stesso stia pronto a guardare, e prouedere, che non siano da costui sforzati i sensi a dar assalto alla bocca, oue la ragion stà rimbiusa. In somma per lo mezzo di questa dolcissima professione egli r'iuue in tutti i tempi, & in tutti i luoghi allegro, sicuro, contento, e felice. La perfectione della qual vita è bene stata conosciuta & esercitata continuamente per tutti i secoli da diuersi persone; e da tutti quei, c'è uno uolento di sbrigarli da i lacci, e dalle miserie del mondo, senza ch'io uisita a raccontar con prolissità i Patriarchi, i Profeti, e i tanti santi huomini, che la eleffero in quei primi tempi per norma della uera felicità mortale; laqual'è tanto cercata da tutti nelle grandezze, e pur non si troua se non in questi bassi, e ritirati deserti. Ma per concludere, & farui toccar con mano l'eccellenza di questa vita, non vedete voi, che tutti i gouernatori della più degna, e più nobil parte di noi si chiamano pastori? Non sapete, che son nominati Pastori i Sacerdoti, i Vescou, i Patriarchi, & pastore si nomina il Papa? Ma di più non si chiamò Iddio stesso, Pastore? E go sum Pastor bonus, & cognosco oues meas. Non uolse egli nascere in vn Presepio trà Pastori, & a Pastori significare principalmente la gloria sua, quando fù fatta lor gratia di uederlo dall'Argelo, quella lieta, e felice nuua della Natiuità del nostro Salvatore?

Chi si sdegnerà adunque, o chi più tosto non dovrà desiderare di esser pastore? poi che pastori son tutti i più stimati, e maggiori nostri, e pastori tutti contenti, e beati, & da che Iddio medesimo si degnò di nascer trà Pastori; & volle chiamarsi, & esser Pastore? O vita cara, vita dolce, vita sicura. O vita vile, vita santa, vita felice: Dio mi dia grazia, che mi conservi ancora io trà questi Pastori, mentre la vita mi durerà, & morendo mi riduca ne' beati perpetui pascoli del vero, & sommo Pastore. Ma dou: ra' ho lasciato trasportar tanto oltra dalla dolcezza di questo ragionamento, che contra l'intento dell'animo mio vi ho detto la millesima parte di quel, che io comprendo tutto di dalle maniere di questi boscarecci huomini, & che io odo da lor medesimi della lor felicità; ne tam pocho quel che io prouo, e sento in me stesso di contentezza in questa quiete, e ritirata vita: il che è tanto, che non posso a pena immaginaromi non che esprimerlo intieramente. Voi perdonatemi della troppa lunghezza, la qual è causata dal gran desiderio, che ho di persuaderui, che vogliate nella vostra honorata opera dell'Agricoltura far mentione (occorrendoui ristamparla) di questa dolce, e saluifera vita pastorale, sì perche la materia è tanto conforme, che non para, che si possi trattar dell'vna senza l'altra perfettamente, onde vi accrescerà maggiore honore, & sì ancora, perche innalzando questa con le ali del vostro ingegno (il che non posso fare io) insino al Cielo, come hauete celebrata l'altra diuamente, facciate conoscere al mondo, tutte l'altre vie da ritrouare la vera felicità qua in terra esser vane senza l'esercizio, & l'uso di queste due care, amate, e dolci forelle. State sano, & tenetemi nel numero di quei, che offeruano le vostre virtù.

Da questi nostri monti non meno che quei dell'Arcadia felici; il primo d'Agosto 1565.

LETTERA DE GLI ANESI SCRITTA AL MAG. M. AGOSTINO GALLO.



Luò volte ricordandomi della mala satisfattione, che hauete di me, perche o per troppa delicatezza, o per fuggir la fatica, io non habbia letto il vostro bel Libro: vi dico che per queste cagioni non sono restato, ma sì ben per le occupationi, che di continuo sono in me, & molto più per non poterui ricordare: sì di qualche consideratione. La onde, il grand'amore, che vi porto, ha finalmente fatto, che in questi giorni l'ho discorso con tanta diligetia, & con tanto mio piacere, che'l Signor Iddio mi hà aperto gli occhi, & fatto mi veder tal cosa, che ricordandola (se non m'inganno) giouerà a i Lettori, s'pragui altra cosa, che sia stata ricordata da voi; anzi che tutte le altre, senza questa, non possono al buo: frutto produrre.

La vostra intenzione, & il vostro fine è stato, & è con la fatica di molti anni di giouare a tutti, & particolarmente a nostri Bresciani, giouare dico prima all'animo. Percioche questo nobilissimo esercizio dell' Agricoltura li farà abbracciare le virtù, & li sciare i vitiij cagionati dall'ocio: Giouare al corpo nel conseruarlo con l'assiduo esercizio, & nel somministrarli i conuenienti cibi per lo bisogno suo: Giouare alla robba nell'accrescerla, raccogliendo maggior quantità di frutti, & quelli conseruare con buona diligentia. Il quale merita da quanti sono buoni esser aiutato, come anco deue esser la principale intenzione di tutti gli eccellenti Scrittori. Ma perche non si può perfettamente giouare ad alcuno, se prima del suo stato, & di quanto bisogna non si hà buona cognitione; poiche non tutti i rimedij giouano a tutti ugualmente; anzi che quello, che ad vno gioua, assai volte ad vn' altro nuoce; come si vede, che la medicina in vno suggerito ad vno cagiona la sanità, & all'altro cagiona la morte: è necessario adunque, chi volte giouare all'amalato, conoscer la cagione della infermità; perche in questo consiste la eccellenza del Medico, altramente volendou giouare, li daria notabil danno, & forse la morte. Quello che più d'ogn'altra cosa contamina l'animo, dist' egge il corpo, & consuma la robba a' gentilhuomini Bresciani, è la ventosità, l'esser troppo gonfi, vani, leggeri, ambrosiosi, & in conclusione pieni di vento. Et questa ventosità è quella, che cagiona così grande leggierezza, mescolata con la pazzia del contendere, & dell'amarzarsi per l'andar di sopra, & di sotto per la strada, della qual cosa tutti i forastieri, & giudiciosi huomini sene ridono, & l'allegano per vna gran vanità, & estrema pazzia. Percioche, oltra che si scaccia dell'anima ogni virtù, & bella creanza, carica ancor il corpo di ferro, co'l farlo andare sempre armato, & patire assai altri incomodi: consumando ogni grossa facoltà nel nutrire tanti animali, che gli compognano. Spendendo poi nelle liti, nelle prigioni, & in altri molti danni cagionati dall'esser troppo gonfi, & troppo pieni di ventosità. Frà la molta copia di frutti, che per infiniti i bontà di Dio produce la terra a beneficio de gli huomini, per scacciar la ventosità, sopra tutti vi sono gli Anesi, per essere perfectissimi a tale infermità: senza che per ogni altro spettro sono molto buoni, & molto diletteuoli. Vorrei adunque, che nel principio del vostro Libro haueste trattato di questo frutto così gentile, & così necessario alla salute de' nostri Cittadini, insegnandoli a raccogliere gran quantità, persuadendoli ad usarli di continuo, & sopra ogni cosa, facendoli ben conoscere il lor bisogno, & in che male stato si trouano se gli Anesi non gli aiutano. Et veramente questo era soggetto per vna Giornata intiera, poiche non poteuate ricordar cosa nè più utile, ne più necessaria. dico tanto che i vostri ricordi (per lo parer mio) non solamente non giouaranno, ma molti di quelli, il più delle volte noceranno. Et accioche non restiate sospeso, che questo non sia vero: voglio discender al particolare, & farui conoscere, che tutto è verissimo.

Nel vostro Libro, voi vi siete affaticato nel persuadere a i gentilhuomini
Bresciani.

Bresciani, che lascino la Città, & vadino ad habitar la Villa: se voi intendete, che vi vadino così gonfi, & pieni di vento, come hora si trouano, non li potete dare il peggio ricordo, & per lor modesti, & per li contadini, che vi habitano. Percioche, doue nella Città per riuerentia di lor parenti, e di suoi maggiori, & per la tema de' Magistrati, o per non trouare qualche altro più matto, & più potente di essi loro, sono meno insolenti in villa, doue cessano simili risoetti, saranno insolentissimi: Onde a dirui in poche parole, non sarebbe altro, che farli di poco modesti Cittadini, diuentare d'isolatissimi. Non vedete voi, che nel Territorio, o quasi in ogni Villa, vi è il suo Iranetto, & che in quelle doue ne sono due, subito vengono all'arme tra loro? Et però si vede, che senza Anesi si stà male alla Città, ma peggio alla Villa. Voi hauete fatto vna bella fauca, & dato molte cose nuoue intorno al far nascere maggior quantità di frumento de' solito; dato il modo del conseruarli in herba, & che non siano danneggiati dai barbelli, & dalle tarme ne i granari: & anco che le viti non siano reduce dalle funfogne; Ma che gioua all'huomo vano, & gonfio l'hauer tanti rimedy contra quelli piccioli animalletti, e non hauer poi alcun rimedio contra questi animalacci, che tutto di egli tien appresso di se? I quali sempre li mangiano, e li consumano in pochi di, non solamente tutto il frumento, & le altre entrate raccolte; ma di struggeno ancora tutte quelle cose, che sono in herba, e che si seminavano per quattro anni. Chi vi sia poi gran copia di questi braui, mangia fervi, tutta la Città lo vede di di in di. E però bisogna procedere a queste cose grosse tarme, e zaccarcole, & a questi sì gran galauroni, e barbelloni: ma ancor si gloriano senza mode, quando si veggono in gamba due braghe di tanta grossezza, che a pena possono andare o star a cavallo, facendo il braco a costo del patrone; il quale, hauendo usato ogni industria per conseruar 25 sacchi di frumento, li spende poi tutti in simili pazzie. I vostri ricordi son buoni, e belli, leuato prima la ventosità; ma stando quella non vi può esser cosa nè buona, nè bella. Io non posso tacere vna parola, che vi farà marauigliare, & è certissimo: Che a i vani, & a gli ambiziosi, non si potendo sanar da questa pestifera infermità, sarebbe lor utile il non hauere nè quantità di robba, nè prosperità di corpo, poiche la povertà, e l'infermità molte volte fanno l'istesso effetto de' gli Anesi, d'sgerfiando i troppo gonfiati. Non vorrei già, che voi dubitaste di non hauer buona esedizione alla molta quantità de' gli Anesi, stimando che pochi sian coloro, che ne habbiano bisogno, e per questo che andaste freddo a sì bell'impresa: Siate pur sicuro, che la ventosità vi farà veder in contrario, poiche quasi ogn'uno patisce di questa infermità: onde per maggior chiarezza vogliò dirui in che modo intendo questa materia. Io considero, che vi sono tre sorti di ventosità: le quali per d'stinguere chiamiamo vna grossa, l'altra mediocre, e l'altra sottile. La ventosità grossa è facile da conoscere, perche ciaschaduno la vede in coloro, che si endono il su nel vestir sonuoso, nel mangiar diuotioso, nel pascere caualli, cani, huomini braui, e nell'edificar senza disegno: essendo poi negligenti nell'acquistare, e nel conseruare.

ma solleciti nel dissipare, pensando poco all'entrar ne i debiti, e manco all'uscir di quelli, non distinguendone mai vn solo, se prima non ne hanno fatto vn'altro maggiore, comprando sempre caro, e vendendo buon mercato, credendo, che l'honor sia vergogna, e questo sia honore, procurando tutti gli honoratissimi luoghi, senza che mai habbiano fatto cosa honorata, volendo esser sempre li primi, e a meritare esser de gli ultimi. Et in conclusione tutta la lor vita non è altro, che insolentia, vanità, pazzia, e leggerezza, nè altro fine possono hauere se non vergogna, confusione, e pentimento. La ventosità mediocore, non è tanto grossa, quanto è la precedente, e non è così sottile, come si troua la susseguente. Questa è compagnata col vincer politico ciuile, e con la prudenza humana, sotto della quale si copre sempre, e si difende. Et in coloro, che pongono ogni lor cura nel farsi stimare, & honorare, accioche habbiano le prime dignità, e i primi officii. Si humiliamo per esser esaltati, & si dimostrano seruitori per farsi patroni. Laudano in presenza colui, che poi biasimano in absenza. Vsanò buone parole a tutti, ma fanno buoni fatti a pochi. Et questi credono poter seruire a Dio, & al mondo in vn tempo stesso, non considerando, che la sua infinita Sapienza hà detto. Ch'egli è impossibile seruir a tutti, e che amandone vno b s'gna hauer in odio l'altro. Si come con la verità, e con gli effetti non si può seruire, amar tutti dui, poi che con vno simula, e con l'altro vien amato da douero. Colui in apparenza serue al Mondo, accommodandosi così nel vestire quanto in al re attioni, (che però non sian di peccato) al vincer vniuersale per poter meglio seruire al Signore da douero merita laude, & honore, e di questi se ne parla: à nella terza specie. Hora diciam di color, che fanno il contrario, i quali seruono a Dio in apparenza, e con gli effetti seruon' al mondo; come noi vediamo, che non seruono a Dio; ma essi seruon' di lui, e della religione per hauerne utilità, e reputazione, costoro mostrano la religione, e la santità con la lingua, & con le mani, eccetto quando sono spinti dall'ambitione: la quale leua la virtù insieme con le buone opere. A questi, venendo al vostro sondego de gli Anisi, vi prego, che gliene date abbondantemente, accioche l'ambitione insieme con la ventosità, & il tanto desiderio di esser estimati, & honorati per l'auenire si seruano del mondo per seruir a Dio. La terza specie della ventosità è sottile, la qual è difficile da conoscere, ma assai più difficile da sanare: percioche per sua affabilità sempre uoscuo della santità, e della vita spirituale. Questa è in vna parte di coloro, che con la lingua, col vestire, & con le altre attioni esteriori sprezzano l'honor del mondo, e le comodità con tutti i piaceri. Et questi huomini sono di due sorti. La prima sono gl'Ipocriti simulatori, ribaldissimi, e sceleratissimi; i quali sono in apparenza santi, & in esssistentia Diauoli. A costoro dubito, che gli Anisi giouarebbono poco, per esser la loro ventosità accompagnata con molta inuidia, e sceleratezza: nondimeno vi essorto a dargliene, ma assai, percioche, lontata l'ambitione, si potriano riconoscere del lor errore. La seconda sorte di questi huomini, che con lealtà, & sincerità di cuore han' abbandonato il mondo, & ogni loro

loro desiderio, per honorare, & glorificare il grande Iddio. Et con questi ponere-
mo coloro, che interiormente hanno abbandonato veramente il mondo, benché
esteriormente paiono del mondo; perche il Signore non riguarda ai panni, ne al-
tre cose esteriori, ma al cuore solamente: i quali meritano d'esser amati, imitati,
& hauuti in quella più riuerentia, che possano hauere. Ma non bisogna però,
che mai cessino di far buona guardia, che non entri in loro quella sottilissima ven-
tosità, che tiene il nemico apparecchiata di continuo per farli gonfiare, e persua-
derli, che sono santi, e che possono molto appresso Dio. Questa ventosità (come
ho detto) è difficile da conoscere, & difficilissima da curare: perche com'è entra-
ta in loro, a sanarli bisognerà darli maggior quantità di Anefi, e sempre di più
perfetti. Et però è di necessità, che si conseruino del tutto da questa peste, e di-
poi che hanno fatto; quanto per loro possono fare a honore, & gloria del signo-
re, conoscano col cuore, e confessino con la bocca, che sono inutili seruitori, e che
da se medesimi non meritano alcun bene. Et questi soli non hauran bisogno di
nostri Anefi per scacciare la Ventosità, ma ben per conseruarsi, e de i più fini,
poiche il crudelissimo nemico, non cessa mai di battagliarli. Et oltre che li gio-
uarà il pigliarne spesso volte per conseruarsi, faranno anco perfetto instrumen-
to per farne espedire buona quantità, hauendo virtù per sanare gli amala-
ti di questa infirmità. Si che non dubitate di non ritrouarvi buon spaccio: an-
zi che non potrete raccoglierne tanti, che bastino: poiche ogni età, ogni ses-
so, ogni stato, & ogni conditione de i mortali, hanno bisogno di questa me-
dicina.

Voi vedete prima i fanciulli, che a pena sono nati, come de belli vestimen-
ti, essendo laudati, & presenti a gli altri, quanto se ne allegnano, & ne van-
no gonfi, & del contrario, quanto se ne tristano, & piangono, & tutto questo
nasce dall'esser più, e meno estimati, il che non procede da altro, che dalla
Ventosità.

La adolescencia, & la età virile è sempre gonfia nelle feste, nelle pompe, ne i
bagordi, ne i desideri de gli honori, & nelle pratiche, e congiure per hauerli. Et
quel ch'è peggio, le ingiurie, le nemicitie, le persecutioni, le ferite, & le morti pro-
cedono dalla pestifera Ventosità.

Vi resta la Vecchiezza, della quale il tanto ragionare, e lodare il tempo pas-
sato, e biasimare il presente, non procede da altro, che dalla Ventosità, anzi che
quella maledicentia è cagionata da questa maladetta radice, parendo che per
l'abbassare, & biasimare altri (& specialmente della loro qualità, & profes-
sione) essi s'inalzano, e debbono esser lodati. Et se tanto può la Ventosità ne gli
huomini, pensate poi quanto debbe poter nelle donne, poi che in loro è veramente
la sua perfetta habitatione: La quale, benché stia volentiera ne gli altri palazzi,
e stanze regali, non si sdegna però d'entrare nelle case di paglia, e nelle più vili
habitationi; onde a tutti loro fa passare i termini dell'honesto procedere. Ne i
Principi cagiona le guerre, le oppressioni de' sudditi, le destructioni de' paesi, e ne
gli

gli altri il desiderio di soprafiare a i suoi eguali, vſurpando quello de vicini, e deprimendo altri, per eſſaltare ſe medefimi; Ma ſappiate che da queſto deſiderio dello ſtare ſopra gli altri, pochi ne vanno eſſenti, dicono anco i voſtri Agricoltori, i quali ſ'impegnano per molti anni, per bauer i più belli animali, che ſiano nella villa. Voglio finir la, perche vedo, che la coſa v'è troppo in lungo. La Ventofità ſi caccia in ogni luogo, ſotto alle berette, alle Mitriſe i capelli a i cappucci, e finalmente non laſcia luogo alcuno, doue non faccia proua per entrarui, accompagnandoſi con ogni ſorte d'attioni, hora alla ſcoperta, & hora maſchарата; muta habito, e muta nome. Vadi naſcoſto, che tal' hora è quaſi viſibile, e tal' hora anco ſi fa inuiſibile. Alle operationi cattiuę, e reprobate ſ'accompagna alla ſcoperta, e ſenza maſcara, eſſendo da tutti conoſciuta. Alle operationi lodate da Dio, & biaſimate dal mondo ſ'accompagna in diuerſe ſorti di habiti; ma non ſono però tali, che ſe l'huomo ſi à auuertito nel guardarla con l'occhio ſincero, non la conoſca, e non ſe ne liberi. I quali habiti, e maſcare ſono mille, e molto diuerſe, come ne dirò alcune. Alle attioni del cercare, e procurare le dignità, & i magiſtrati, queſta Ventofità ſ'accompagna con l'habito dello amore della Patria, o con l'habito del timore, che eſſi non cadano nelle mani de ribaldi. Alle operationi delle liti, e contentioni, ſ'accompagna con l'habito della giuſtitia d'oſſeruarę il grado loro di temere, che non muſino altri a farli peggio, & non voler nodare la insolentia. Poi all'operatione del perdonare del fare vendetta ella, ſ'accompagna con l'habito dell'honore, della ſcontentezza de' parenti, & amici: dicendo che eſſi fanno gli altri, che ſono prudenti, e che tutti non poſſono eſſer Chietini, e queſti eſſempi vi biſtino. Poi che ſarebbe troppo lungo il commemorare con quanti habiti, e maſcare queſta mala beſtia della ventofità ſ'accompagna con le operationi di tutti quelli, che ſi credono eſſer ſapienti, e di viuer ben al mondo. Io ho chiamata queſta Ventofità mediocre, percioche non è tanto groſſa, che facilmente ſia da tutti conoſciuta: anzi che la maggior parte de gli huomini (per non auuertirli) reſtano ſempre ingannati da lei. Nè anco è tanto ſottile, che volendo l'huomo aprirę gli occhi, & ſtare attento, non la veda, e conoſca molto bene; perche alle operationi, che ſono per natura buone, e ſante, ella ſ'accompagna con la veſta della ſantità, di una vita oſemplare, e d'un riformatore di coſtumi, accioche ſia ammirara, & lodata da tutti. Queſta ventofità è tanto ſottile, e tanto difficile da conoſcere, che non ſi la alle volte inganna i buoni, ma anco gl' iſteſſi, che la fuggono. Oltra ch'è tanto ardita, & ſfaccata, che non laſcia alcuna buona opera, che non faccia proua d'accompagnarſi ſeco, e continuarla, non laſciar il mondo, col ſprezzar gli honori, col far limoſine, col digiunare, con l'orare, con la caſtità, & verginità, con la vita religioſa, e ſeuera, con la pazienza, e perſeueranza nel bene, e finalmente non laſcia pure una ſola virtù ch'ella non ſe le voglia meſcolare, dico ſino con l'humiltà, ch'è tanto ſua capital nemica.

Di due cose mi marauiglio grandemente. L'una è, che quella istessa opera san-
za di voler essere libero da ogni Ambitione, & la diligentia grande d' scacciare
ogni sorte di Ventosità, non è sicura dall'istessa. Ambitione, nè della medesi-
ma Ventosità. Et l'altra è, che queste due maledette vesti, offendono i mortali
non solamente nel tempo della vita mia, ma ancora nell'atto della morte, facen-
do venir l'huomo in tanta pazzia, che per morir costantemente (essendo riputa-
to di gran cuore) mor meno, che Christianamente, e resta eternamente dannato.

Io mi son disteso più di quel ch'era il mio volere, per farui in parte conoscere
quanto il Mondo, & particolarmente la nostra Città, habbia bisogno di rimedio
a tanto male. Et però abbracciate allegramente questa così necessaria impresa,
poi che sarà ornamento grande al vostro Libro, e d'infinita utilità alli vostri
compatriotti, & anco a voi di molta satisfattione.

Hò lasciato nell'ultimo quello, che più importa, cioè, a che modo si debbono
usare questi Anesi; Se io ho bene osservato il vostro procedere.

Voi hauete fatto l'ufficio, e di buon Agricoltore, e di eccellente Medico mo-
strando la via di raccogliere gran copia di frutti, & il modo di usarli, e per cibo,
e per medicina. Il mio ricordo non debbe punto denire da questo bell'ordine; e
tanto più, perche non essendo gli Anesi ben preparati, non produrranno quei buo-
ni effetti, che si desidera, & la tanta fatica resterà senz'alcun frutto. Bisogna
adunque prepararsi a questo modo.

Che primamente stiano in infusione quanto più si può nell'a perfetta cognitio-
ne di Dio, & di se medesimo. Percioche quanto più vi staranno, tanto più facil-
mente scacciaranno ogni sorte di ventosità. Se questo mio ricordo vi piace, ne re-
sto contentissimo, & se anco nò, accettate almeno il mio buon animo, & conosci-
re, che io non hò perdonato alla fatica per satisfarui.

Di Venetia alli 13. di Gennaro 1560.

Il Vostro Cauallier

AL MAG. M. AGOSTIN GALLO.



Ra tutte l'altre gratie singolari, che più volte mi siano ve-
nute nell'essermi io trouato con l'Eccellentiss. sig. Mar-
chese nostro di Soragna, stimo che questa ultimamente mi
occorresse singolarissima, & giocosissima, quando essendo
io con sua eccellenza venuto a Virola dall'Illustrissimo Si-
gnor Ranuccio di Gambara suo nuouo cognato, hebbe oc-
casione di goderui quui alcuni dì, che vi ci trouaste pre-
sente. Nel qual tempo tanto maggiore si fece la contentezza mia, quanto ve-
dendo esser voi accarezzato, & honorato per amor della vostra molta virtù da
Sua Eccellenza, e quelli Illustriss. Signori, compresi doppiamente i valori, e
l'humana-

*l'umanità vostra, poiche vi volteste ad abbracciarmi, & à farmi partecipe de
 vostri cortesi affetti, e de i vostri facondi ragionamenti, i quali accompagnat
 dalla bontà della vostra natura; mi vi fecero prigione, & vaghissimo di staru
 ogni hora appresso. Percioche se solamente l'eloquentia dell'hu: mo dotto, & se-
 condo, è una catena de gli animi de gli ascoltanti: che dourà poi esser quello del-
 l'huomo dotto, & eloquente, che secondo la diffinition dell'oratore sia ancho pie-
 no di bontà, & habbia i costumi nobilissimi, e facilissimi? Per la qual cosa venu-
 to a Soragna, come che io haueffi più, e più volte prima letto il vostro bellissimo
 Libro, tornai nondimeno a pigliarlo, e hauendo innanzi a gli occhi l'aspetto vo-
 stro venerabile, & la bontà propria di gentil'huomo Catholico, mi misi a rileg-
 gerlo auidamente; e con infinito diletto: poiche con più affettione si leggono l'ope-
 re di colui, che di presentia, e d'amore è conosciuto, che di chi per sola fama hab-
 biamo notitia, & in questa lectione venni a considerare, che se Socrate, Platone,
 & Aristotile per hauerci mostrato le virtù morali, meritauono statue, & d'es-
 ser chiamati Semidei: molto maggiormente siete degno voi di simili honori, per
 hauere scritto con tanta facilità di stile il vero modo di coltiuare i campi, e mo-
 strato al mondo con la contemplatione del vostro mirabile intelletto, quanto
 l'Arte, e la Natura, veva ministra della diuina Prouidentia possano operare.
 Percioche voi insegnando co' i mezo delle lodatissime vostre vigilie al mondo
 l'essercitio della santa Agricoltura, così celebrata da tanti hu:mini illustri: non
 pure apportate il ben viuere al genere humano, ma anco la salute a corpi, e l'a-
 eluatione all'intelletto per contemplar le cose predotte da sua diuina Maestà
 con sì misterioso, & infallibile ordine: onde nasce la consideratione della incom-
 prehensibil' sapientia, & onnipotentia del gran Padre eterno, & consequente-
 mente la veneratione, l'osservanza, il timore, e l'amor di esso; l'astrattion dalle
 opere non buone, e gli effetti delle buone, co' l' mezo delle quali hauendo la Santa
 fede per guida, e scorta; si camina, e si peruiene a quel'ultima beatitudine, e ri-
 poso, che solo deue esser dall'huomo bramato, & ricercato. A questo modo, Si-
 gnor Gallo s'acquistano le corone, che soleuano anticamente esser date, ò a i triu-
 nfactori, ò a i liberatori delle Città, e de i Cittadini. ò ad altri simili: perche co' l ve-
 ro modo di coltiuar la terra, che da voi è insegnato voi liberate le intiere Prouin-
 cie, non che Città, dalla pouertà e dalla fame, et infiniti che marciuano nell'ocio:
 rotti gli esserciti de' cattini pensieri: con questo santo essercitio v' segrate à trion-
 fare contra il mondo, e contra la carne. In che tanto maggior riesca la gloria vo-
 stra, quanto voi siete stato il primo di questa età, che nella nostra lingua habbia
 hauuto ardimento di tentar così difficile, & animosa impresa, e della quale cessi
 felicemente sia venuto al fine. Talche con ogni verità felici possono chiamarsi
 gli huomini di questi tempi, che hanno hauuto gratia dall'altissimo Dio di vede-
 re, & di godere vn gentilhuomo tanto fruttuoso, & utile al mondo: e felicissimo
 veramente mi tengo io, che ho hauuto dono di ragionare, & di contrahere stretta
 amicitia, con così virtuoso, & honorato soggetto. Ma all'hora mi terrò, quando
 dalla*

dalla vostra bontà sarò adoperato in qualche suo seruitio; nel quale son certo, che niuno sarà più officioso di me, secondo che niuno è più pronto in amarui, ne è per essere più diligente in seruirui.

Se io mi conoscessi in qualche parte degno; vi pregheerei che mi facesse gratia di baciar le mani in nome mio a tutti quei nobilissimi spiriti dell' *Academia Occulta*, continua produttrice di frutti, che talmente riescono contrari al nome loro, e che facesse lor fede, ch'io a tutti, & a ciascuno son seruitore affectionatissimo, ma perche me ne conosco indegno, però restandomi co'l desiderio di seruirui, & di esser da voi amato, non vi affaticherò più, & vi pregherò lunga vita, e felicità d'ogni vostro disegno.

Di Soragna alli 8. di Giugno 1568.

Romanino Cornacchia.

AL MAG. M. ROMANINO CORNACCHIA.



Vantunque ne i molti ragionamenti nostri di Virola, io conoscessi in parte il valore, e la gentilissima creanza vostra, non però conobbi così bene l'altezza del vostro bell'intelletto, come hora mi hà fatto veder la vostra amoreuole, e dotta lettera de gli otto di questo, nella quale voi trappassate i termini del troppo lodarmi. Io son ben contento che mi amiate per quanto vale la vostra innata bontà, ma non già perche in me siano quelle virtù, che per souerchio amore vi date a credere. Et se pur vi pare, che io sia dotato d'alcuna cosa, per la quale possa gionar' al Mondo, date tutta la gloria al Signor Iddio, il quale si è degnato farmi registrator delle virtù del ben coltiuar la terra, che io ho conosciute nella Patria, ne gli altri paesi doue sono stato a posta, per impararle, e per metterle in pratica come ho fatto. Et però non aspettate da me risposta simile alla facondia vostra, ma breue, & secondo il mio basso stile. Vi prometto bene, che sempre restarò obligatissimo alla vostra nobilissima natura, e che hauerò continua memoria del vostro honorato nome, & il medesimo prometto di fare verso del nostro dolcissimo, e giocondissimo fratello M. Cornelio Aleotti vostro compatriotto: Il quale fù il condimento delle allegrezze che hebbe l'Illustrissimo mio Signor Ranuccio, e tutti gli altri Illustrissimi Signori, che visi trouarono a quel tempo. Fin'hora non ho salutato per nome vostro i nostri Signori Accademici, eccetto che M. Thomaso Porcachi, il quale ha lodato grandemente la vostra lettera, ma come ci ridurremo, satisfarò all'obligo che son tenuto. Resta solo che vi degnate basciar la mano in nome mio all'Eccellentissimo Signor Marchese vostro Signore, e honoratissimo patrone, che il Signor Iddio felicità sua Eccellentia nelle sue Illustriss. nozze, e in ogni altra attione, il medesimo sia da voi.

Di Bressia alli 13. di Giugno 1568.

Agostino Gallo.

DELLA MISVRA DEL NOSTRO

IVGERO O PIO' DI TERRA.



*V*esta riga ————— è la lunghezza, dell'uncia con la quale minutamente si misura la terra, gli arbori, le fabbriche, & altre cose, adoperandoni il palmo, il braccio, & il canezzo.

Il palmo è lungo oncie sei.

Il braccio è lungo oncie dodici.

Il canezzo è lungo braccia sei.

La tauola di terra è lunga dui canezzi, & altro tanto larga.

La pertica di terra è lunga canezzi vinti, & larga cinque, ouero lunga vinticinque & larga quattro, la quale fa vinticinque tauole.

Il iugero o pìo nostro di terra è lungo canezzi vinti, & altro tanto largo ouero lungo cento, e largo quattro, il quale fa quattro pertiche à vinticinque tauole l'una, che sono tauole al iugero, o pìo come hò detto.

Della misura de' nostri grani.

La soma di frumento è quarte dodici, La quarta è quattro coppi. Et il coppo è quattro stopelli. La qual misura è poco meno di due stara di Venetia, e pesa per l'ordinario trecento cinquanta libre Genouesi, & di Venetia ducento trentatre alla grossa, & oncie otto.

Del peso nostro.

La nostra libra è di oncie dodici di Genoua, & alla grossa di Venetia, è solamente oncie otto. Et il peso nostro è di vinticinque libre delle nostre.

Della moneta nostra.

Il nostro soldo è giusto col soldo di Genoua, di Ferrara, o di Bologna, Et così la libra è giusta con la sua.

Arctha

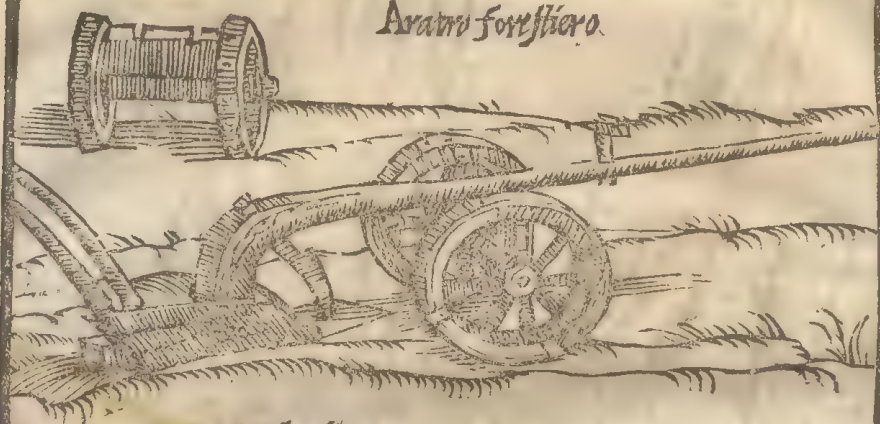
Arato Breftiano

Zappomz

Zappa



Aratro forestiero.



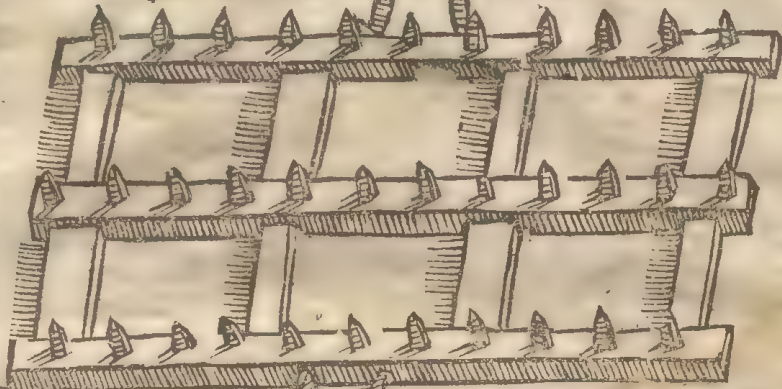
Pertigato forestiero



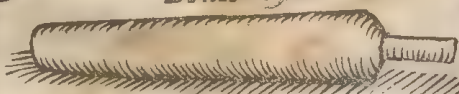
Rouesve forestiero



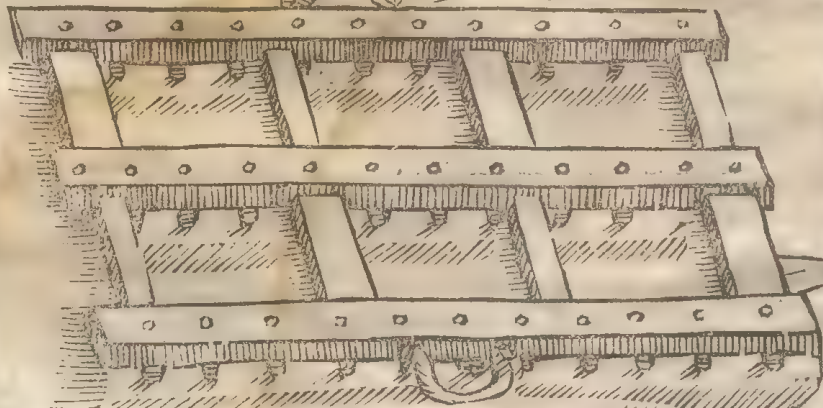
Erpice uolto con i denti di ferro



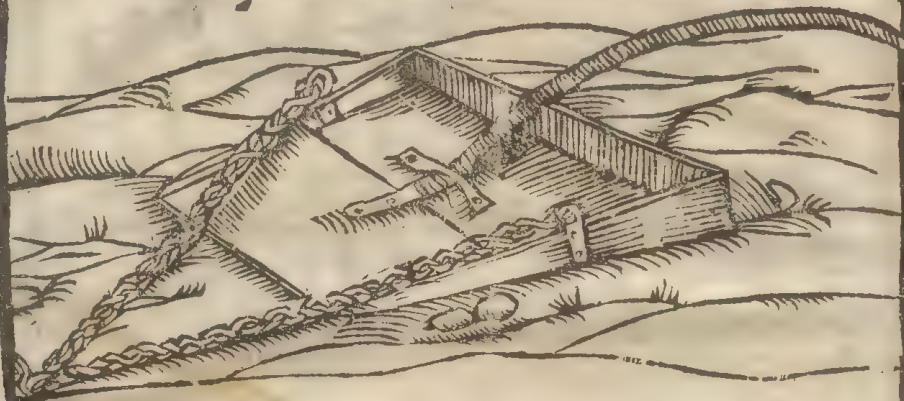
Dente di ferro



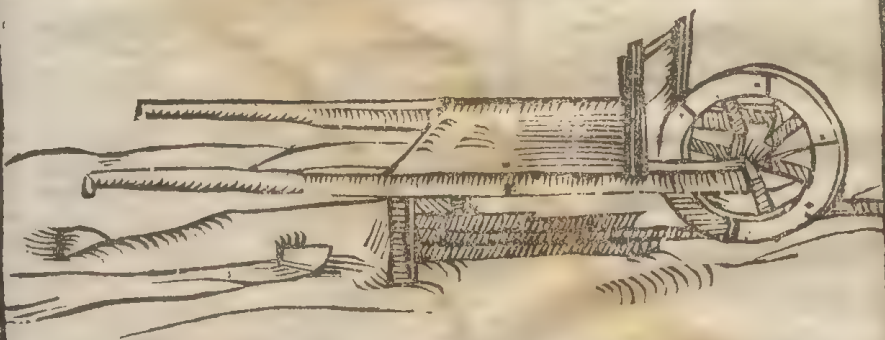
Erpice in opera



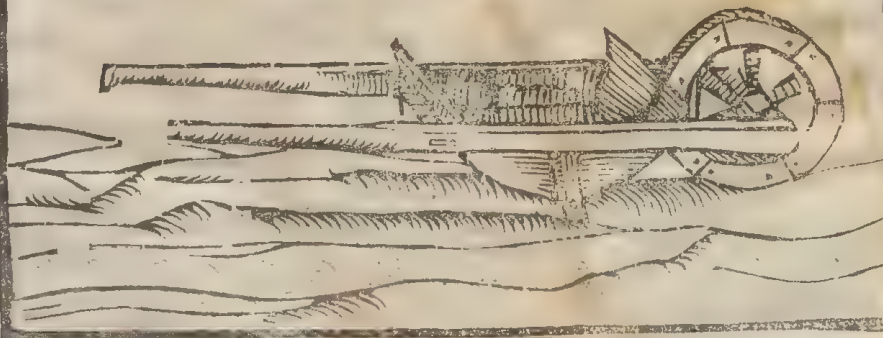
Trama per conair il terreno molso col Busio



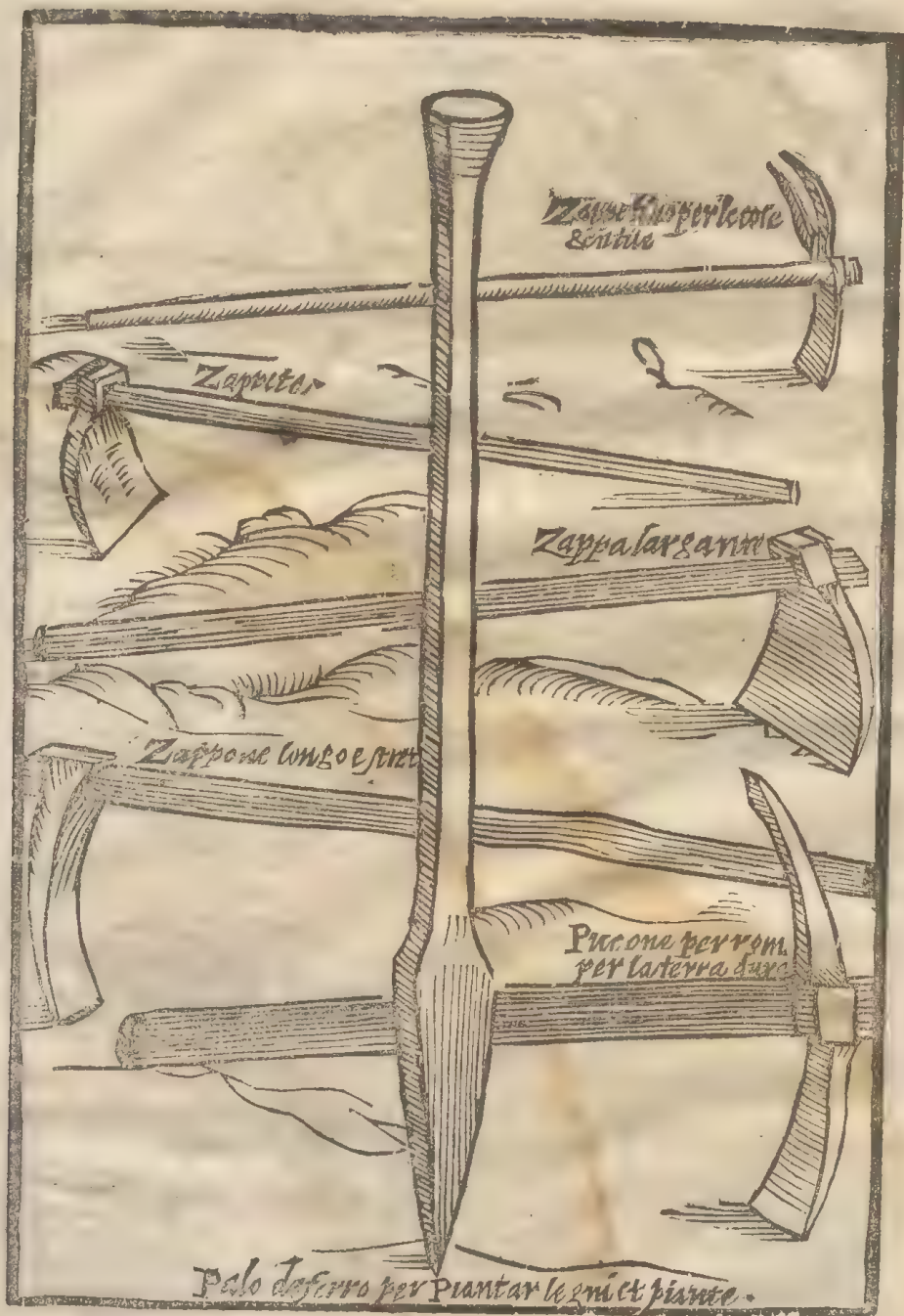
Canio la Bresana da mano

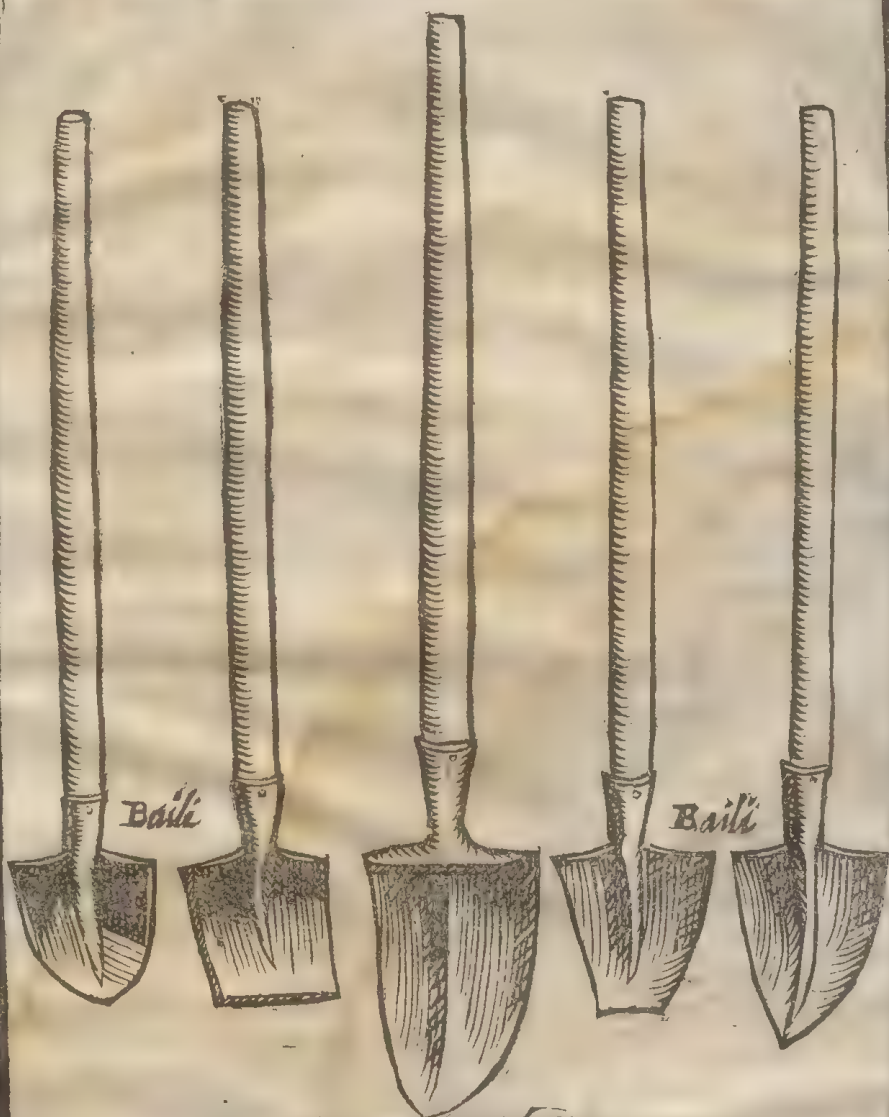


Canio la da mano forestiera



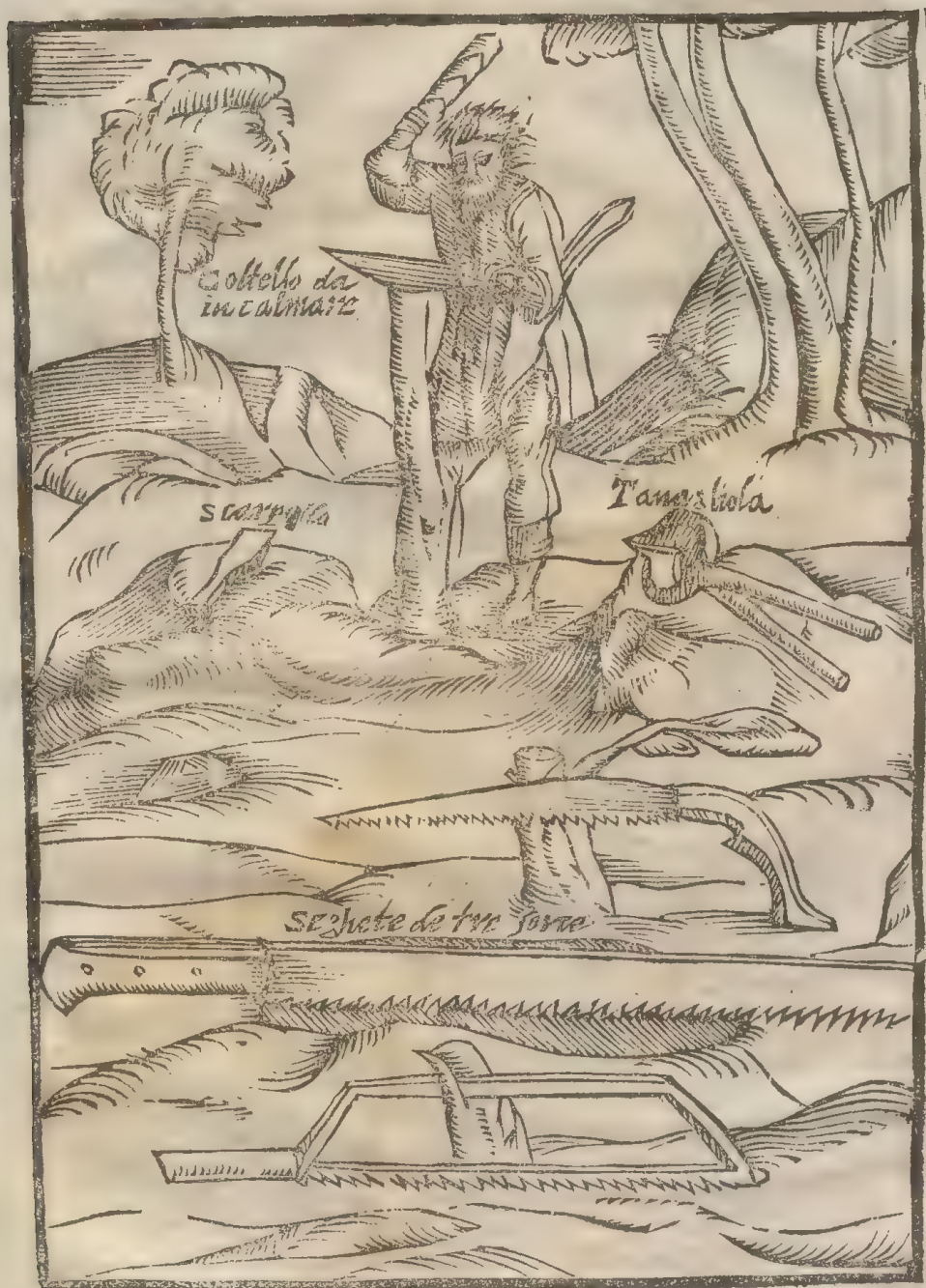




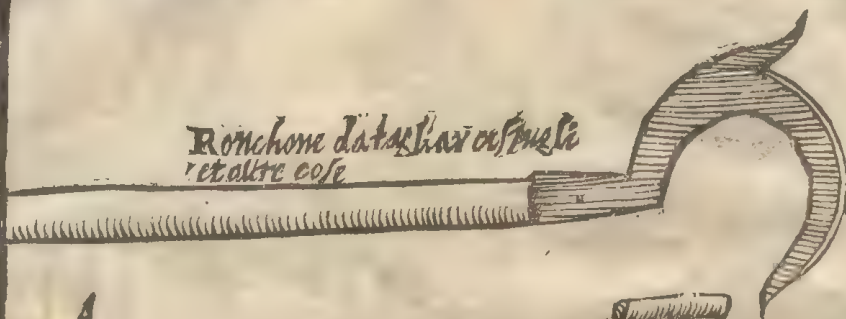


Vanga d'ortolano

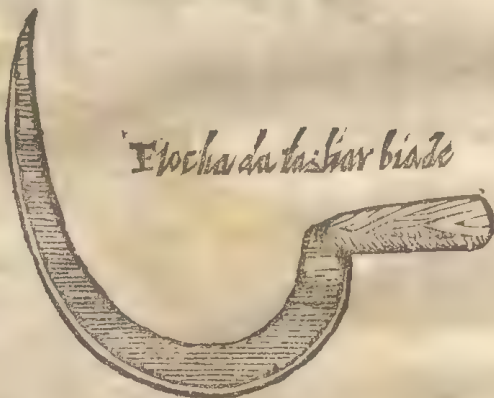




Ronchone da tagliar osterie
et altre cose



Fiocha da tagliar biade



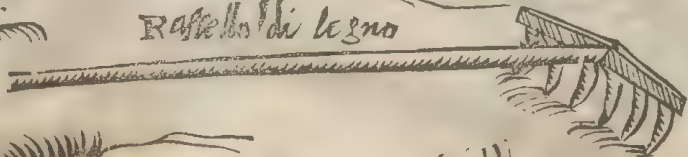
Fiochello da tagliar herba,



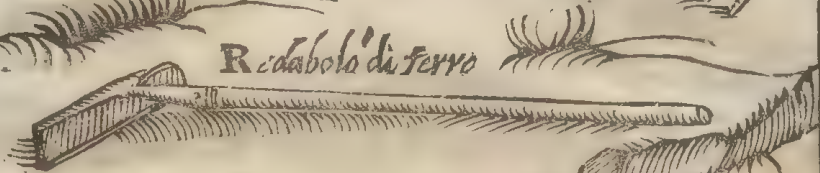
Falce da segar i prati



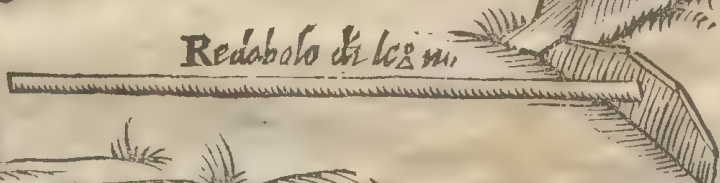
Rasello di legno



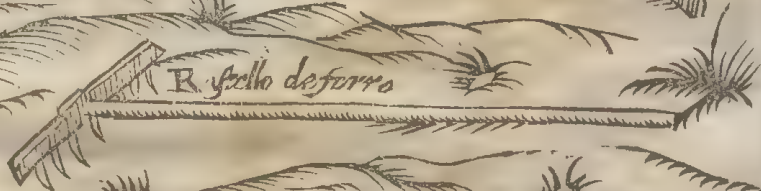
Redabolo di ferro



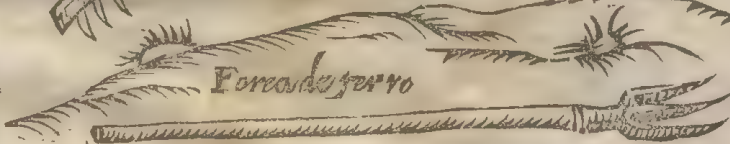
Redabolo di legno



R. stello de ferro



Fornace di ferro



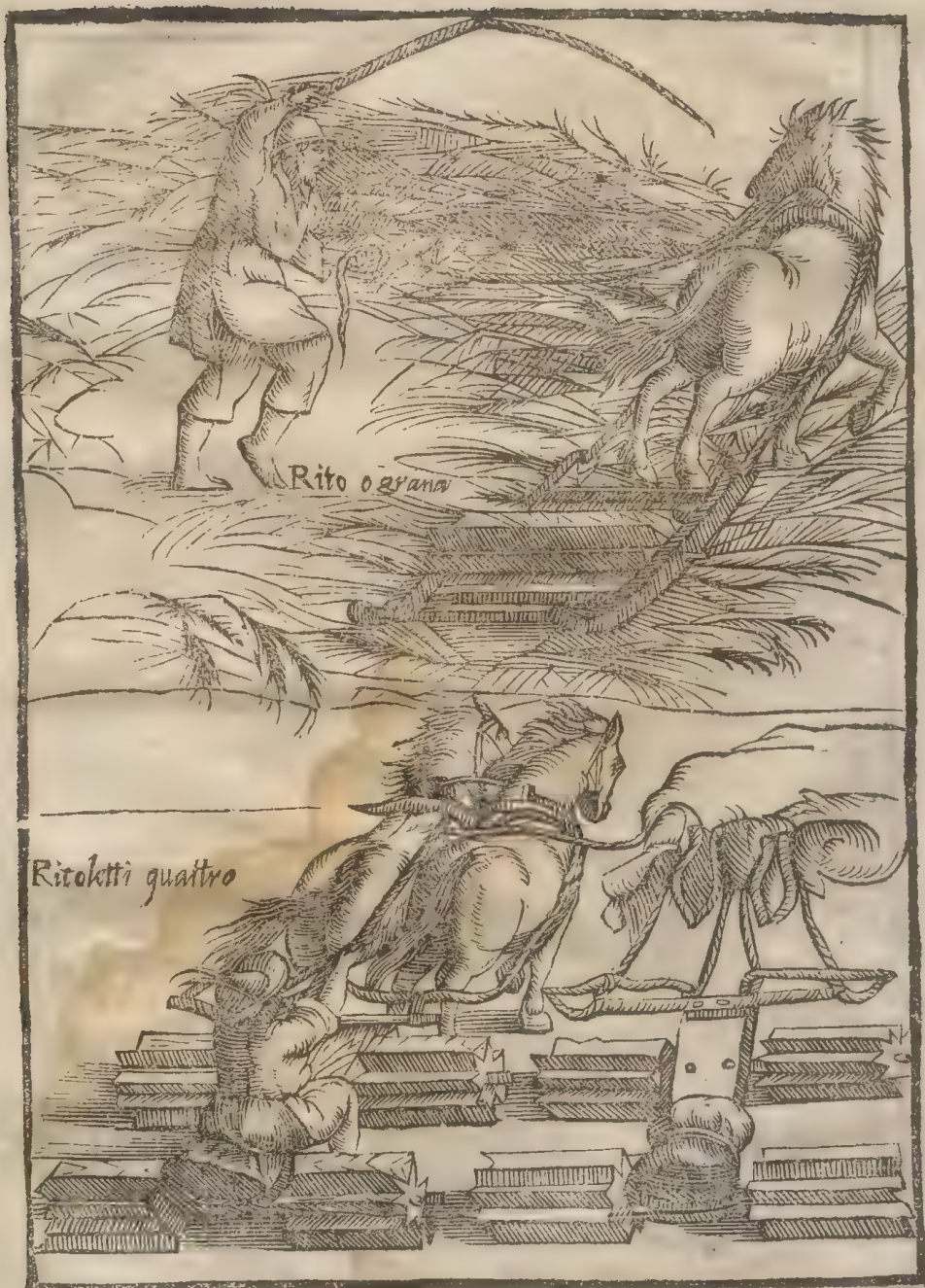
Fornace di legno



Pala di legno







lino per con d'ur nara



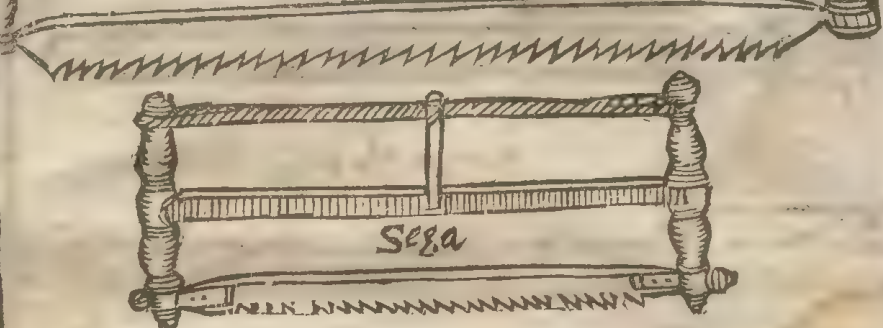
*Tavolo quadro fatto
con incasso*

Veze



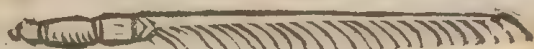


Segatto aa fucor arbori gressi



Sega

Lucerra



Pionin



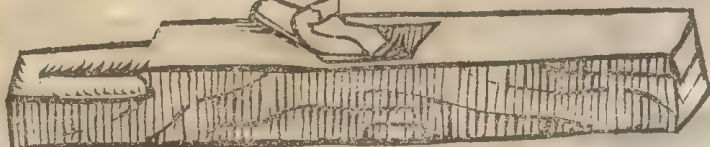
Pionino



Ponetto

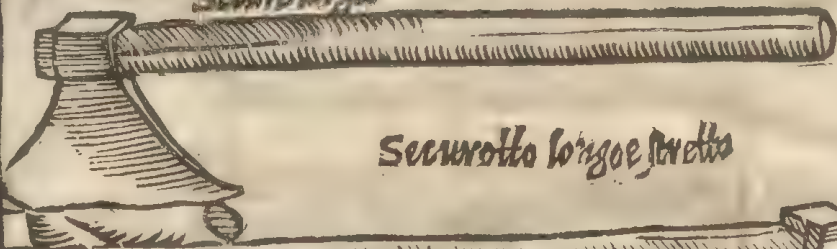


Piona grande

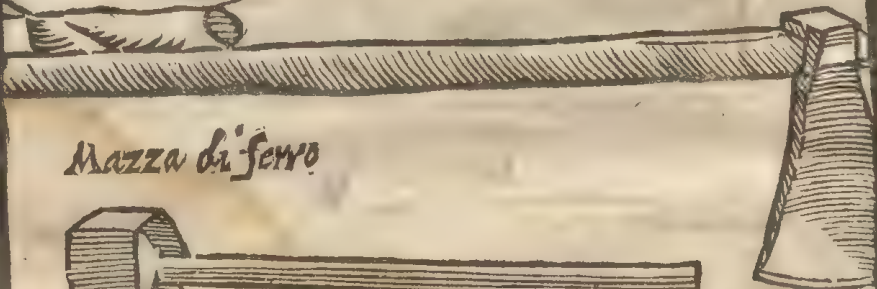


Istrumenti di sciogger l'arbore

Securo largo



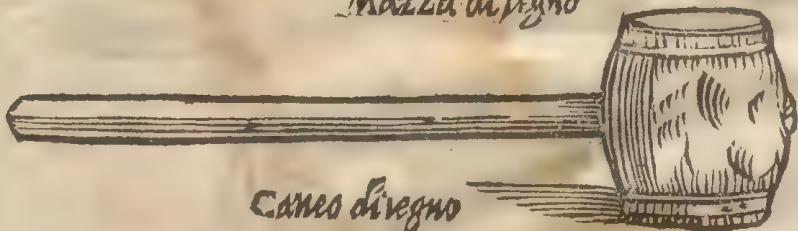
Securo rotto lungo e stretto



Mazza di ferro



Mazza di legno



Cane di regno



Cun di ferro

Yasi. diversi daprire per le lps



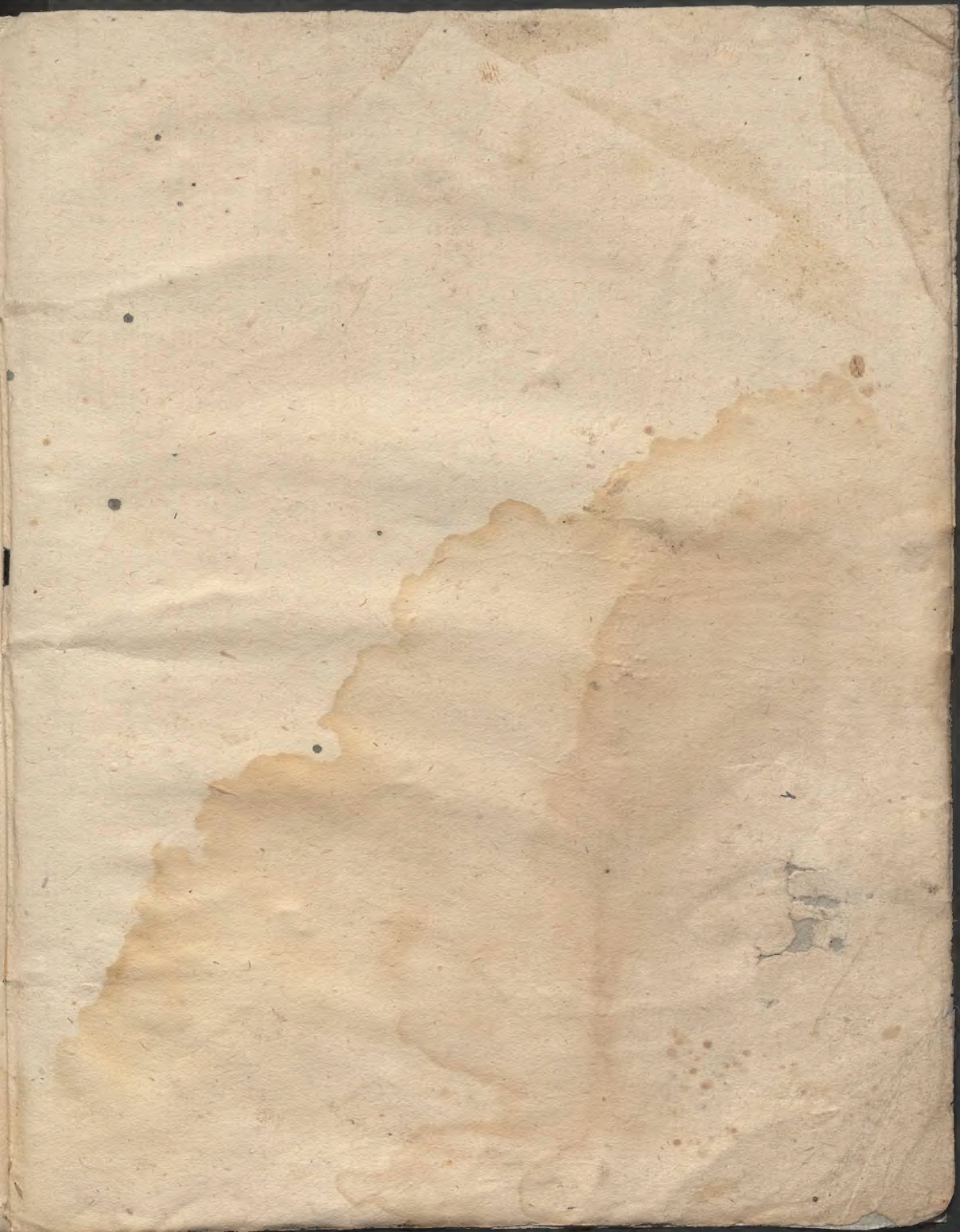
PROVERBII RVRALI.

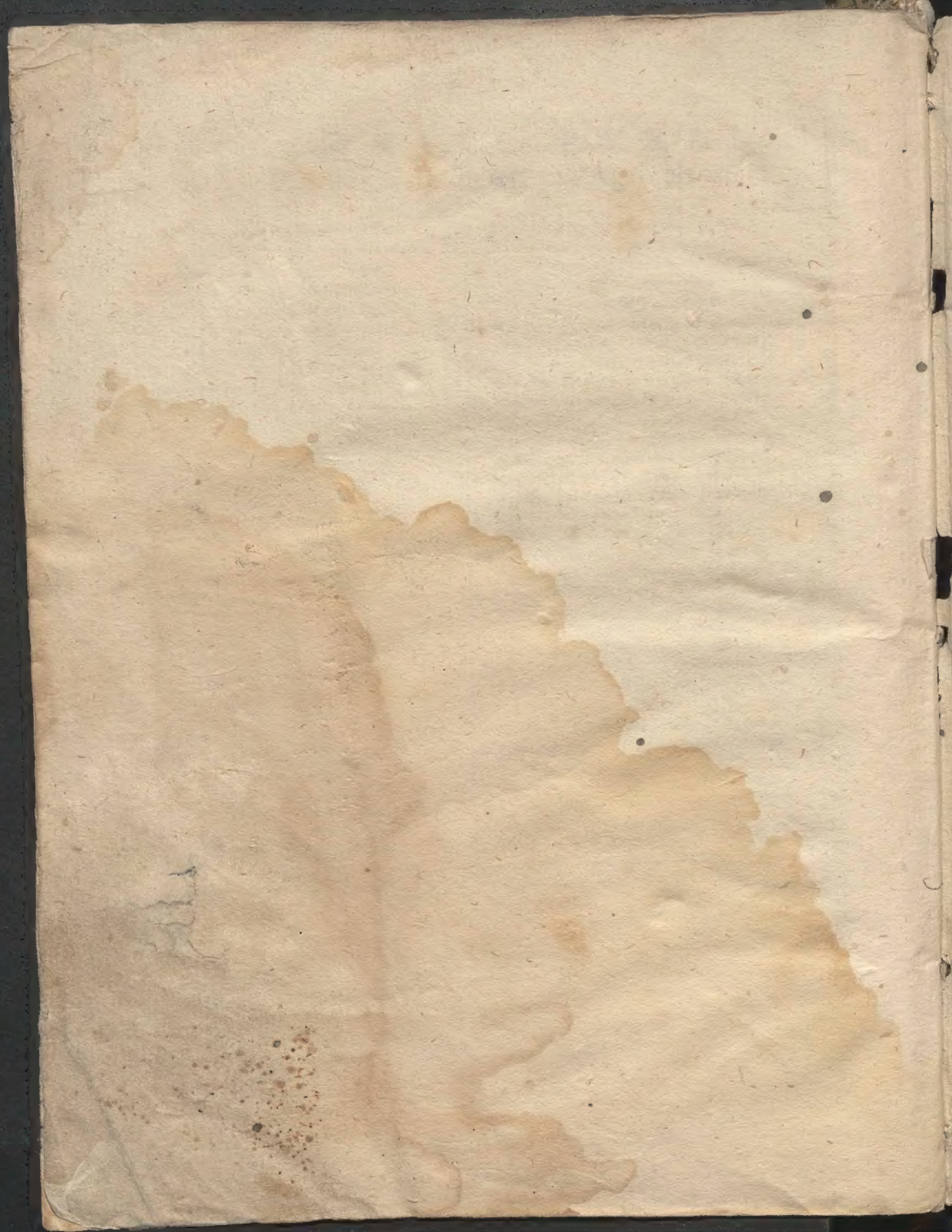
vtili, & sententiosi ad vn perfetto Agricoltore.

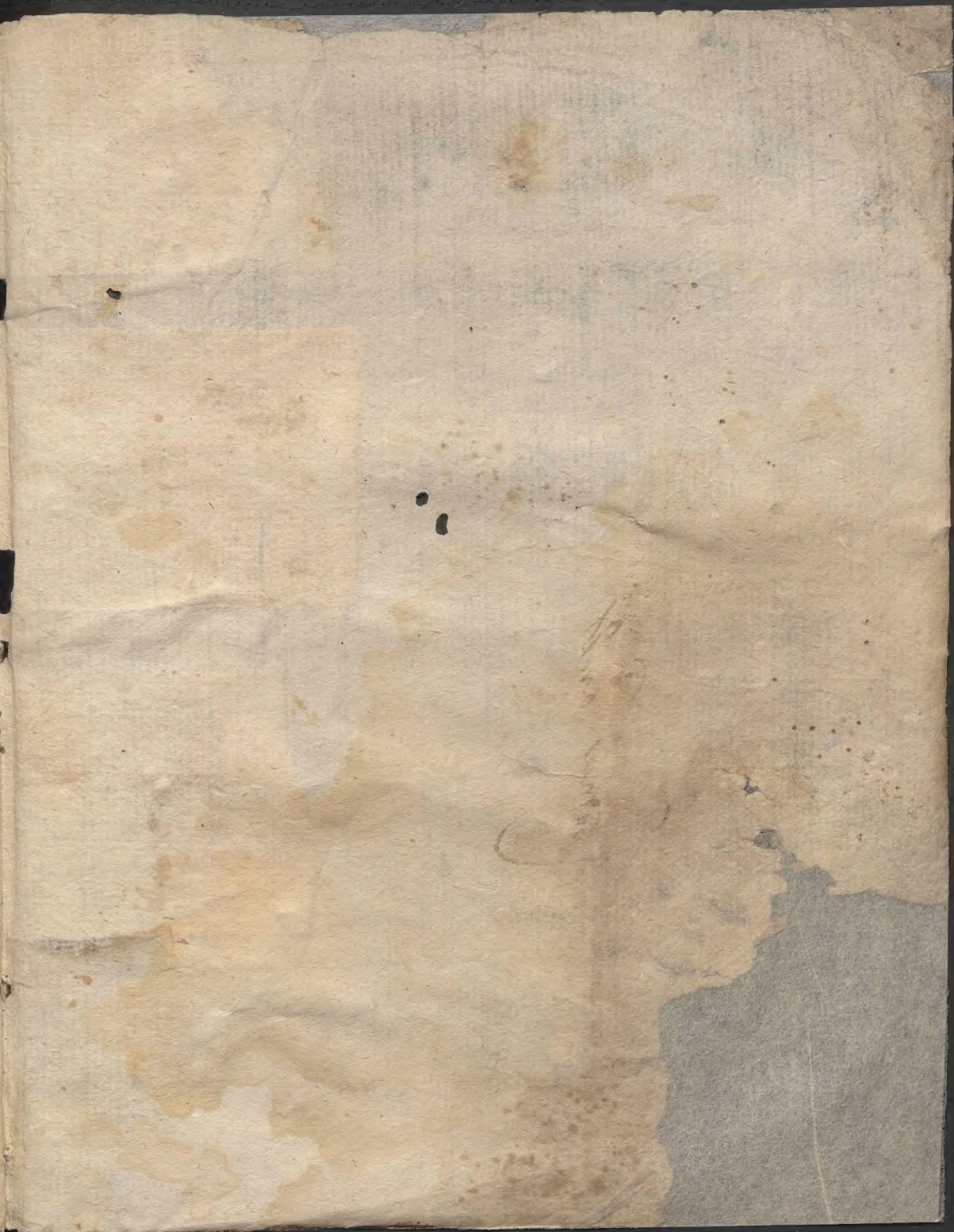
Setrifto è l'anno, ch'è detto Bisesto.
 E quel, che siegue, pur sente del mello,
 Quando la mosca si vede al Gennaro,
 Che'l contadino conserua il pagliaro,
 D'Agosto, amazzà il gallo, e dopo piglia,
 De panni, per vestir la tua famiglia.
 Si dice in villa questo, che la z'ppa,
 Apporta seco il rudo, e anco l'acqua,
 Nell'apparir i fior de spin prugnoui,
 Gran fame sentono le vacche, e buoi.
 Quando, che'l bianco spino vuol spuntare,
 La sagina conueni seminare.
 Quando la vite teme la f. eddura,
 Dalle del sarto la ritagliatura.
 La vite dico qu. lla di collina,
 Vorrebbe ogn'anno vn poco di pollina.
 Quando si sente il Tron, prima del luch,
 Sierleggia il campo come fusse stuch.
 Anien, che Marzo vada con Marzaria,
 Il Bue all'herba, e il can all'ombria:
 Ma suol venir souente vn tal ritorno.
 Che torna il Bue in stalla, e'l can nel forno.
 Disse'l frumento, d'April non venire,
 C'hor mai, son gruido per partorire.
 Ma viendi Maggio, e vedi quel c'hò fatto,
 Coprendo la campagna affatti affatto.
 E poi se vi ritorni là di Giugno,
 Certo ti riempirò di grano il pugno.
 Il Cecè dice, fatt'in là fratello,
 Se voi, che noi facciamo vn bel castello.
 Ma Fagiolo dice, vien quà mia sore,
 Volendo, che facciamo il campo in fiore,
 Quando che'l monte è più ricco del pian,
 E quando il lepre corre à dietro al can,
 E quando Moglie batte il suo Mari,

Tre cose sono queste à mal parità.
 Infiorita la Fava, dagli l'acqua,
 Sino alla cima, fà che ella risciaqua.
 Si vede, che la neue Decembrina,
 Più volte per tre mesi ella confina,
 E se non seguita vna lunga piona,
 Per quattro mesi, pur se ne ritruoua,
 Vuoi buon fauaro? Semina al Gennar,
 Ma guarda bene, non ti gli auexzar.
 Se Marzo è sciutto, poi d'Aprile pioue,
 Aspetta grano assai, e assai come:
 E poi, se Maggio, ti riesce hortolano,
 Aspetta, paglia assai, ma poco grano:
 Ma per l'opposito, s'è poluarento,
 Aspetta poca paglia, e assai frumento,
 Febrar lucerta mette fuor la testa,
 Dubito assai quell'anno di tempesta.
 Verno ch'è senz'a neri, trist' il frumento,
 Poi che quell'anno il verme aguzzà il denti,
 Se gran non vedi il piano, vada in montagna,
 Et iui stà godendo la Castagna,
 Non lodar mai (intendi o Contadino)
 Tua bella moglie, canal, o buon vino.
 Quando il Natale vien in Domenica,
 I Buoi vanda il villan, per tor Melica.
 E quando l'anno poi ti riesse in despa,
 Vada stretto in cintola, come la Vespa,
 Ma quando il Marzo, ha cinque Venerdì,
 Assai pene ti mostra, e poco si.
 E quando il nouel primo non rende frutto,
 Penuria accenna per quell'anno tutto.
 Il mese è buono, se'l calende è tristo,
 E pe'l contrario, più volte l'ho visto.
 E doppo guerra, con peste, e moria,
 Aspettane d'hauer gran carestia.

IL FINE.







James Randall